

嚥下調整食学会分類2021 関係資料

●「日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類」(以下、嚥下調整食学会分類)は2013年に初版、2021年に改訂版が公表されました。改定版について、基本的な分類構造は初版と変わらず、解説本文・Q&Aの充実や他分類との互換性の修正、とろみの簡易方法の追加等が行われています。

●今後、各施設での嚥下調整食の検討や見直しをしていただく際の参考として、また日々の業務の中でご活用ください。

●「嚥下調整食学会分類2021」本文掲載先(日本摂食嚥下リハビリテーション学会ホームページ内)はこちらです。<https://www.jsdr.or.jp/doc/classification2021.html>

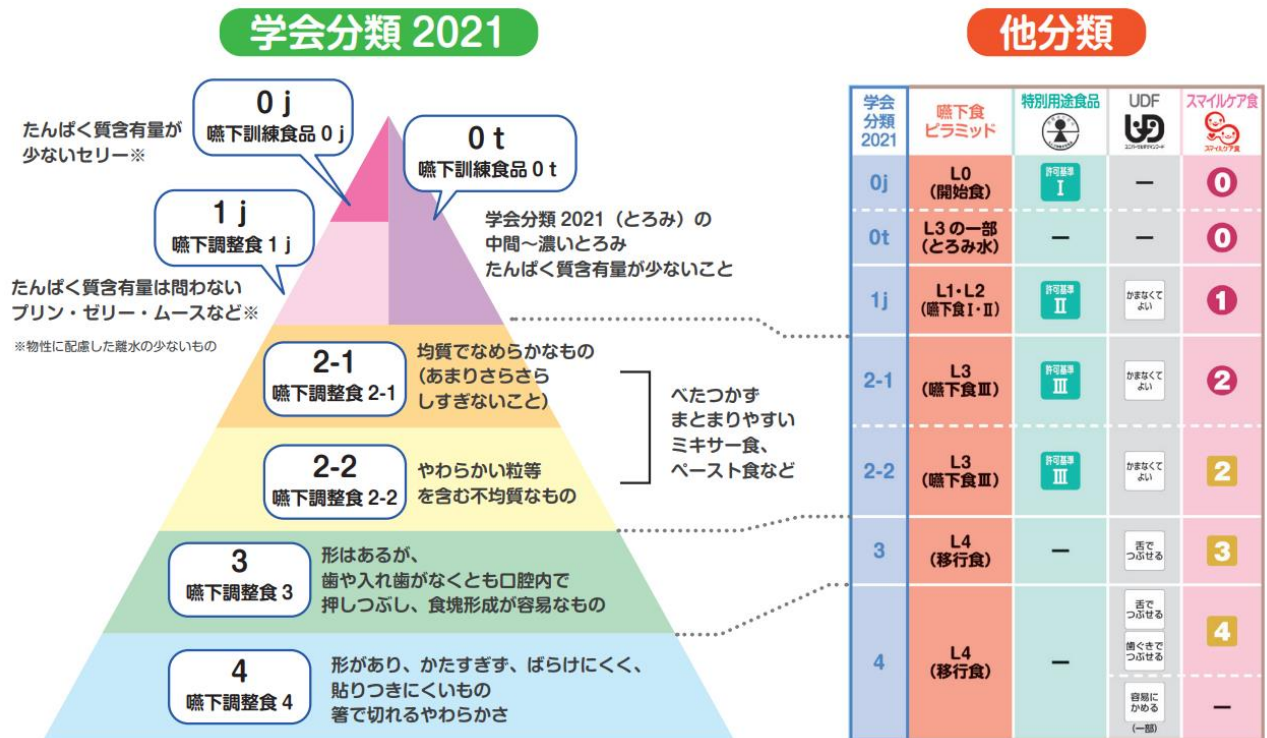


<嚥下調整食学会分類 2021 早見表>

※この早見表を使用する際は、上記のホームページより「日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類 2021」本文を必ずご参照ください。

コード 【1-8項】	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力 【1-10項】	他の分類との対応 【1-7項】
0	j 嚥下訓練食品 0j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすることが可能なもの	重度の症例に対する評価・訓練用 少量をすくってそのまま丸呑み可能 残留した場合にも吸引が容易 たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL0 えん下困難者用食品許可基準Ⅰ
	t 嚥下訓練食品 0t	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している)	重度の症例に対する評価・訓練用 少量ずつ飲むことを想定 ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口中で溶けてしまう場合 たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL3の一部(とろみ水)
1	j 嚥下調整食 1j	均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	口腔外で既に適切な食塊状となっている(少量をすくってそのまま丸呑み可能) 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある 0jに比し表面のざらつきあり	おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリーなど	(若干の食塊保持と送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL1・L2 えん下困難者用食品許可基準Ⅱ UDF区分 かななくてもよい(ゼリー状)(UDF:ユニバーサルデザインフード)
2	1 嚥下調整食 2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準Ⅲ UDF区分 かななくてもよい
	2 嚥下調整食 2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの		やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準Ⅲ UDF区分 かななくてもよい
3	嚥下調整食 3	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がない	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮した粥など	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッドL4 UDF区分 舌でつぶせる
4	嚥下調整食 4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの 歯がなくとも対応可能だが、上下の歯槽提間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難	軟飯・全粥など	上下の歯槽提間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッドL4 UDF区分 舌でつぶせる、および UDF区分 歯ぐきでつぶせる、および UDF区分 容易にかめるの一部

<学会分類 2021 と他の分類との対応>



<学会分類 2021 (とろみ) 早見表>

	段階1:薄いとろみ[Ⅲ-3項]	段階2:中間のとろみ[Ⅲ-2項]	段階3:濃いとろみ[Ⅲ-4項]
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
性状の説明 (飲んだとき)	○「drink」という表現が適切なとろみの程度 ○口に入れると口腔内に広がる液体の種類・味や温度によっては、とろみが付いていることがあまり気にならない場合もある ○飲み込む際に大きな力を要しない ○ストローで容易に吸うことができる	○明らかにとろみがあることを感じ、かつ「drink」という表現が適切なとろみの程度 ○口腔内での動態はゆっくりですぐには広がらない ○舌の上でまとめやすい ○ストローで吸うのは抵抗がある	○明らかにとろみが付いていて、まとまりがよい ○送り込むのに力が必要 ○スプーンで「eat」という表現が適切なとろみの程度 ○ストローで吸うことは困難
性状の説明 (見たとき)	○スプーンを傾けるとずっと流れ落ちる ○フォークの歯の間から素早く流れ落ちる ○カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着	○スプーンを傾けるととろりと流れる ○フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる ○カップを傾け、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着	○スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい ○フォークの歯の間から流れ出ない ○カップを傾けても流れ出ない(ゆっくりと塊となって落ちる)
粘度(mPa・s)[Ⅲ-5項]	50-150	150-300	300-500
LST値(mm)[Ⅲ-6項]	36-43	32-36	30-32
シリジ法による 残留量(ml)[Ⅲ-7項]	2.2-7.0	7.0-9.5	9.5-10.0

※P2～3 資料は山城北保健所作成「山城北保健所管内嚥下調整食一覧表やまきた嚥下食マップ」、

南丹保健所作成「南丹保健所管内栄養管理連携パスの手引き」、乙訓保健所作成「乙訓保健所管内給食施設における食形態一覧」を参考に作成