さいたま市立病院　嚥下調整食

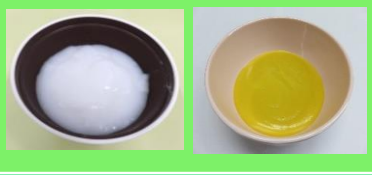
0 j

•嚥下訓練食
たんぱく質を含まないゼリーを使用しています。

1 j

•半固形食　約700kcal/日
均質で、付着性、凝集性、硬さ、離水に配慮した
ゼリー・プリン・ムース状のもの

2－1



•ペースト食　約1000kcal/日
主食：全粥をフードプロセッサーにかけて増粘安定剤を混ぜた、離水しにくいお粥です。
おかず：おかずをフードプロセッサーにかけて増粘安定剤を混ぜています。均質で滑らかな性状です。

2－2

•ムース食　約1300kcal/日
主食：全粥をフードプロセッサーにかけて増粘　安定剤を混ぜた、離水しにくいお粥です。
おかず：ムース状で噛まなくても食べられますが、ペースト食より不均質な性状をしています。

3

•やわらか食　約1300kcal/日
主食：全粥に増粘安定剤を混ぜた離水しにくいお粥です。
おかず：形はありますが、歯や入れ歯がなくても舌で押しつぶせる程度の性状です。ばらけやすいものはとろみ餡をかけてまとめています。

4

•移行食　約1400kcal/日
主食：全粥
おかず：形はありますが、歯ぐきで押しつぶして食べられる、または容易にかめる性状です。ばらけやすいものはとろみ餡をかけてまとめています。

学会分類コード	特徴

日本摂食嚥下リハビリテーション学会・学会分類2021を基準に作成しました。