


嚥下調整食学会分類と当院食事オーダー

食種	学会分類コード	主食	副食の特徴	エネルギー タンパク	どんな患者さんに?
易	テスト食 0j	なし	タンパク含まない (誤嚥に配慮) ゼリー 1個 	昼1食のみ 100kcal 0g	STなど専門職が 訓練で使用するもの
	訓練食1 1j	なし	ゼリー 2個 	1食につき 3食オーダー可。 120kcal 5g	訓練中 口腔内処理 × 飲み込み △
	訓練食2 1j	なし	テリーヌ ムース ゼリー類 3個 	1食につき 3食オーダー可。 250kcal 8g	口腔内処理とは… 咀嚼、食塊形成、送り込み
	訓練食3 2-1	かゆ ミキサー	ペースト 汁はとろみ付 	3食 1400kcal 60g	かまなくてもよい 口腔内処理 × 飲み込み △~○
難	やわらか 食 3~4	かゆ/ やわらか飯	歯がなくても 舌と歯茎で かめる硬さ。 	3食 1400kcal 60g	歯・義歯がない 口腔内処理 △~○ 飲み込み ○

種類	とろみ		
	薄い	中間	濃い
状態	ポタージュ状	ヨーグルト状	マヨネーズ状
150mlあたりのとろみ剤	ソフティアSの場合 0.5包	1包	1.5包

水のみテストは中間のとろみです。

NSTの小技

- MCTオイル(マクトンオイル)/
プロテインパウダー添加
粥や追加した副食
(とろろ/栄養強化スープ)に添加。
 粥1食 + 105kcal
タンパク3g
- 水分制限への対応 | 心不全、透析患者さん
高濃度栄養剤の利用 (MA-R)
ゼリーの利用・ゼリー化(エレンタールなど)
脂肪乳剤の利用 (イントラリポス200kcal/100ml)