

給食施設の食形態状況一覧の活用について

【目的】

転院や施設入所時等の施設間の移動や在宅療養において、患者や高齢者等の誤嚥性肺炎や栄養状態の低下を防止するには、適切な栄養管理の実施が望まれる。

そこで、管内の入所施設(医療機関・福祉施設)や在宅において、切れ目なく適切な食形態の食事を提供されるよう、食形態等の情報を関係機関で共通認識を図り、栄養管理の連携を推進する。

【活用方法】

医療機関、施設の「主食」と「副食」の食種を、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に基づき区分してあります。また、各病院、施設の食形態等の目安であり、詳細については各病院、施設に直接確認して下さい。

例) A病院→B施設に移動した場合

A病院で「ソフト食」の食種を提供していた場合、B施設では、「えんげ食Ⅲ」の食種が学会分類の区分が同じである

『日摂食嚥下リハ会誌25(2):135-149,2021』または日本摂食嚥下リハ学会HPホームページ:

<https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf>

『嚥下調整食学会分類2021』を必ずご参照ください。」

給食施設の食形態状況調査結果(副食)

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		-	嚥下調整食4			嚥下調整食3	嚥下調整食2-2	嚥下調整食2-1	嚥下調整食1j		嚥下訓練食品Oj Ot	副食の提供における工夫
		-	かたさ、ばらけやすさ、張り付きやすさがないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ			押しつぶし容易、食塊形成、移送が容易	ペースト・ミキサー状(2-2は不均質,2-1は均質)		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		jはゼリー状、tはとろみ状	
嚥下ピラミッド		-	L4			L4	L3		L1 L2		Oj…LO Ot…L3(一部)	
特別用途食品えん下困難者用食品許可基準		-					基準Ⅲ		基準Ⅱ		基準Ⅰ	
UDF(ユニバーサルデザインフード) 区分		-	容易にかめる(一部) 歯ぐきでつぶせる 舌でつぶせる			舌でつぶせる	かまなくてよい		かまなくてよい(ゼリー状)			
施設名 (病院・診療所)	形態・大きさ											副食の提供における工夫
		一般	一口大 3cm程度	きざみ 1cm程度	きざみ 5mm程度	きざみ 2mm程度	ピューレ・ペースト状		均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。離水が少なく、スライス状にすくうことが可能		均質なゼリー、トロミ水等のたんばく質含有量の少ないもの	
A病院	食種名 (食形態)	常食・軟菜	7分菜 一口大とろみ付き			ソフト食	ミキサー食	ゲル化食		ゼリー食		副食の提供における工夫
	備考 (形態説明等)	普通食	煮物中心のおかず にとろみ付食			形はあるが口腔内で押しつぶし可。食塊形成容易な食事	ペースト状の食事	均質でめらかな食事				
(医療機関から福祉施設に入所)												
B施設	食種名 (食形態)	常食		えんげ食Ⅳ		えんげ食Ⅲ		えんげ食Ⅱ	ソフト食			副食の提供における工夫
	備考 (形態説明等)			1.5cm程度		2mm程度 とろみ剤使用		とろみ剤使用	ゲル化剤使用			