

ながさき嚥下調整食コード対応表

		1	2	3	4	5	6	7		
		嚥下訓練食品0j	嚥下調整食1j	嚥下調整食 2-1	嚥下調整食 2-2	嚥下調整食3	嚥下調整食4	普通食		
学会分類2013 分類コード		物性に配慮した離水の少ないゼリー等		べたつかずまとまりやすいミサ-・P-スト等		形がありやわらかいもの				
		たんぱく質含有が少ない	たんぱく質含有問わない	均質でなめらかなもの	不均質なものも含むもの	舌でつぶせる	歯ぐきでつぶせる			
施設での食事名称		経口流動食 (嚥下訓練)*食事加算無	経口流動食	経口流動食	軟菜食 ミキサー	軟菜食 ソフト	なし		軟菜食 常菜食	
内容	形態	ゼリー	ゼリー・プリン	ゼリー	ミキサー	ソフト食			ふつう・一口大 一口大	
	その他の特徴	エンゲリードのみ 	冷凍ゼリー・プリ、 アカポリ、 イソヨイゼリー、 コラゲルゼリー 	パワミナのみ 	調理したものをミキサーにかけゲル化剤でかためる 	市販のムスゼリー等を使用したり、調理したものをミキサーし、ソースとしてかける 	硬い食材を除いた食事 揚げ物は衣付やあんかけで軟らかいもの  		一般家庭に近い食事  	
デザート		X			ゼリープリン類					
主食		X			ミキサー粥 	全粥 			再飯 	米飯 
汁物		X			ミキサー汁とろみ(固め)【ミサ-&ソフ1%】 	ミキサー汁とろみ(ゆるめ)【ミサ-&ソフ0.5%】 				
栄養基準	エネルギー	19kcal	— kcal	200kcal	1200kcal	1200kcal			1200kcal 1450kcal	
	たんぱく質	0g	— g	6g	50g	50g			50g 52g	
備考(伝達したい内容を自由に記載してください)					汁とろみ無の場合、ミキサーをかけた汁を提供。 【誤嚥の原因になる為】 ゲル化剤：ミキサー&ソフト とろみ剤：つるりんpowerful		食べれない人に対しては個人対応にて肉は挽肉・魚は煮魚などで対応。 汁とろみの場合、ミキサーをかけた汁を提供。 【誤嚥の原因になる為】			