



## 当院の嚥下調整食について

当院の嚥下調整食は、日本摂食・嚥下リハビリテーション学会の「日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013(学会分類2013)」が提唱した嚥下調整食の段階をもとに調理しています。

学会分類2013			嚥下連絡票 食形態レベル	主食	副食	内容	写真
コード	新食種	必要な咀嚼能力					
0	j 嚥下訓練食品 j	(若干の送り込み能力)	Level 0	なし	ゼリー	・お茶ゼリー (エンゲリード)	
	t 嚥下訓練食品 t					・とろみ茶 (ハチミツ状)	
1	j 嚥下調整食1 j	(若干の食塊保持と送り込み能力)	Level 2	ミキサー粥 ゼリー	ゼリー・ミキサー	・ミキサー粥ゼリー ・アインカルゼリー ・ミキサー食1品 ・お茶ゼリー	
2	1 嚥下調整食2	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および口腔保持能力)	Level 3	ミキサー粥 ゼリー	ミキサー	献立内容	
					ミキサー固形	献立内容	
3	嚥下調整食3	舌と口蓋の押しつぶし能力以上	Level 4	全粥とろみ	5分菜 1cmカット とろみ	献立内容	
4	嚥下調整食4	上下の歯槽提間の押しつぶし能力以上	Level 5	全粥・軟飯 *とろみは必要により選択	5分菜 一口大カット *とろみは必要により選択	献立内容	

嚥下訓練食品0～嚥下調整食3を摂取されている患者さんは、摂食嚥下連絡票の作成が必要になります。食事形態、栄養量などは担当の管理栄養士が記載しますので、直接連絡を頂くか、掲示板に作成した旨を記載して下さい。引き続き、ご協力をお願いいたします。

## 7月の行事食(7月7日の七夕) 紹介



**七夕の日にはそうめんやゼリーを提供しました!**

そうめんには、ねぎなどの薬味だけでなく、錦糸卵、きゅうり、ささみ、トマトなどの具をたくさんつけています。



栄養バランスを考えて、皆さんもそうめんを食べる時には、薬味だけでなくおかずも食べましょう!