











【嚥下調整食学会分類 2013 とは】
「医療・福祉関係者が共通して使用できる統一基準」を作ることを目的に、日本摂食嚥下リハビリテーション学会が作成したもの

飲料・汁物	当院の汁物・飲料のとろみの程度
嚥下調整食分類 2013	中間のとろみ
とろみ剤の使用量	お茶・水 100ml に対し、とろみ剤が 1.5g
使用するとろみ剤やゲル化剤	トロメリン V

主食	ごはん	全粥	とろみ粥	ミキサー粥	5分粥	重湯
嚥下調整食分類 2013	4	4	3	2-1 1j	—	
形態の特徴	通常的水分量より多めで炊いたやわらかいご飯	米重量に対し5倍の水分量で炊いたもの。粒が残っている不均質な状態	全粥にトロミ剤を混ぜ、離水防止を考慮したお粥	全粥をミキサーミキサーにかけたもの。粒が残らずなめらかで均質な状態。ゲル化剤を混ぜたもの。	離水・とろみに配慮していない分粥	流動食 全粥の上澄み液
外観						
使用するとろみ剤やゲル化剤			トロメリンV	スベラカーゼ		

副食	普通食・軟菜食	軟菜食(一口大)	軟菜食(きざみ)	軟菜食(とろみ)	軟菜食(ミキサー)	ソフト食	ゼリー食	嚥下開始食
嚥下調整食分類 2013	(軟菜食は 4)		—	3	2-1	3	1j	0j
形態の特徴	咀嚼・嚥下に特別な配慮をしない通常の食事	軟菜食(軟らかく調理したもの)を2cm程度に切ったもの	軟菜食(軟らかく調理したもの)を約5mmに刻んだもの	軟菜食(軟らかく調理したもの)を約5mmにきざみ、とろみをつけたもの	軟菜食(軟らかく調理したもの)をミキサーにかけたもの。均一でなめらかなもの	舌で押しつぶせるかたさ	均一なゼリーたんぱく質を含む物あり	エンゲリードと水ゼリー(セット)
外観主菜								
外観副菜								
加工名称		一口大 2cm 程度に切ったもの	きざみ 約5mmに刻んだもの	きざみにとろみ	ミキサー		どれか1品	
使用するとろみ剤やゲル化剤				トロメリンV	トロメリンV	ミキサー粥 主菜・副菜・ゼリーの4品		水ゼリー スルーパートナー 1%