## 新潟県在宅医療(栄養)推進事業 実施報告

## 活動概要

日時: 2022年10月1日(土) 9:00-12:00

会場: 村上市生涯学習推進センター2F調理実習室

従事会員: 3名+学生1名

活動: 嚥下調整食学会分類2021の各コードの食品を試食し、

物性の違いを学ぶ



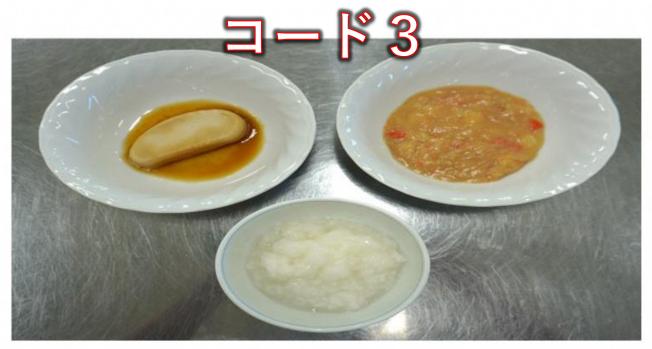
## 摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食 学会分類2021 (食事)

٦-	- F	形態	必要な咀嚼能力
0	j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス上にすくうことが可能なもの	(若干の送り込み能力)
	t	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 (原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみのどちらかが適している)	(若干の送り込み能力)
1	j	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	若干の食塊保持と送り込み能力
2	1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの	下顎と舌の運動による食塊形成 能力および食塊保持能力
2	2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、 まとまりやすいもので不均質なものも含む スプーンですくって食べることが可能なもの	下顎と舌の運動による食塊形成 能力および食塊保持能力
3	}	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、 咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がない	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上
4	,	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	上下の歯槽提間の押しつぶし能力 以上





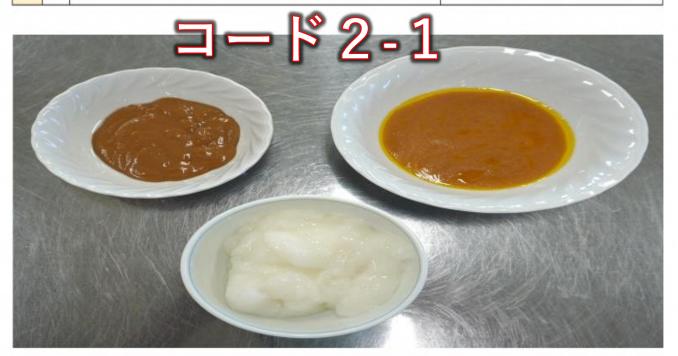
コード	形態	必要な咀嚼能力
4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	上下の歯槽提問の押しつぶし能力 以上



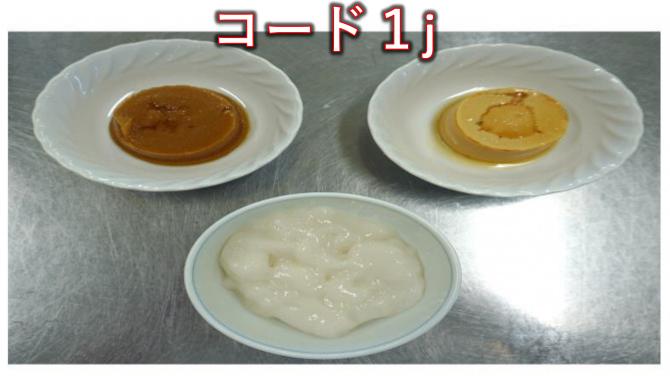
コード	形態	必要な咀嚼能力
3	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、 咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がない	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上



コード		形態	必要な咀嚼能力
2	2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、 まとまりやすいもので不均質なものも含む スプーンですくって食べることが可能なもの	下顎と舌の運動による食塊形成 能力および食塊保持能力



	コード		形態	必要な咀嚼能力
2		1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらか で、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの	下顎と舌の運動による食塊形成 能力および食塊保持能力



٦-	- F	形態	必要な咀嚼能力
1	j	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	若干の食塊保持と送り込み能力

## 試食会後

病院のペースト菜は2-1のつもり だったけど、2-2に変更しないと。

> コード**2-1**作るとき、 とろみ調整剤はどうしてる?



気づきと情報交換が行えた有意義な研修会でした