



発行/2019年1月25日 発行者/(公社)新潟県栄養士会上越支部 上越栄養ケアステーション

食べる力に合わせた食事を提供するために

●「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」

これまで、国内では統一された嚥下調整食の段階が存在せず、地域や施設ごとに多くの名称や段階が混在していました。急性期病院から回復期病院、あるいは病院から施設・在宅及びその逆などの連携が普及している今日、統一基準や統一名称がないことで、さまざまな不利益が生じていました。

そこで、日本摂食・嚥下リハビリテーション学会が、国内の病院・施設・在宅医療および福祉関係者が共通して使用できることを目的として、食事（嚥下調整食）及びとろみについて、段階分類を示した「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」（通称「学会分類2013」）を作成しました。

『日摂食嚥下リハ会誌17(3) : 255-267, 2013』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/doc/doc_manual1.html 『嚥下調整食学会分類2013』を必ずご参照ください。

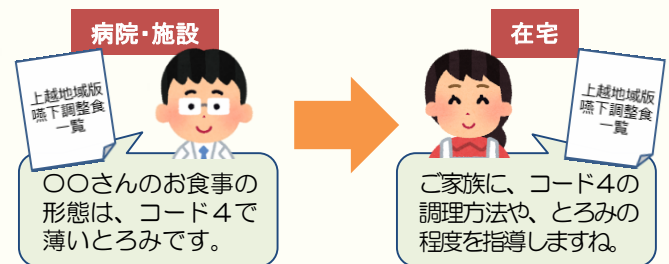
●上越地域における本会の取組

【1】「上越地域在宅栄養ケア研修会」の開催

平成30年12月11日に『地域と施設、病院等における「食」をつなげていくには』と題して、研修会を開催しました（管理栄養士等、16人参加）。

【2】上越地域版「嚥下調整食一覧」(仮)の作成

上越地域の病院・入所系老人福祉施設124施設に協力を依頼（平成31年1月21日付）し、「学会分類2013」に、各施設における食種の名称や画像を併記した一覧表を作成します（平成31年3月完成・公開予定）。これによって、上越地域における病院-施設-在宅の「食」を切り口とした連携や情報の共有が一層すすむことが期待されます。



「学会分類2013」嚥下食ピラミッド

摂食嚥下機能の障害

重度
摂食嚥下機能（食べる力）が重度に低下しており、評価・訓練の段階。ゼリー状やとろみのついた液体。0jは、たんぱく質含有がほぼなく、表面にざらつきもなく全くないゼリー。1jは、0jに比し、若干のざらつきあり、たんぱく質を含有する。

中等度
咀嚼機能や口腔内でまとめる力が低下していても、ある程度食塊を形成しやすい形態。コード2-1は、粒が全くない状態に対し、コード2-2は、若干粒があり、不均一。

コード3は、形はあるが、舌と口蓋間で、押しつぶし程度可能な硬さ。食塊形成しやすく、咽頭でもばらけにくいよう配慮。

軽度
ある程度の咀嚼機能を有し、軟らかく調理することで、軟らかくても、歯がなくとも、歯槽塊（歯を失って歯肉のみとなった部分）で、押しつぶし・すり潰すことで食べることができる。誤嚥・窒息のリスクに配慮した調理を要する。



学会分類2013（とろみ）		
薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
スプーンを傾けるとすーっと流れ落ちる。	スプーンを傾けるととろりとゆっくり流れる。	スプーンを傾けても形状が保たれ、流れにくい。

*0tの段階では、基本的に中間～濃いとろみ程度が適している。



【出典】 中越NST摂食嚥下部門作成資料

【問い合わせ先】

新潟県栄養士会上越支部 上越栄養ケアステーション
（上越地域在宅医療推進センター内） TEL 025-520-7500 / FAX 025-520-8686

電話又はFAX(裏面様式)で
ご連絡ください！