



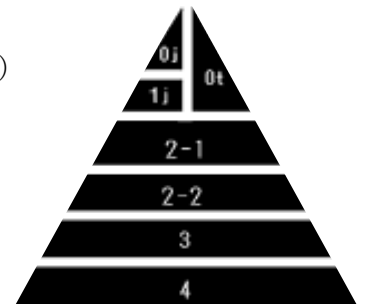
食事の形態のお話

今号は食事の形態のお話をします。食事をオーダーする際に一口大やきざみなど種類があり選べますが実際の形はどのようなになっているのでしょうか。学会分類 2021 とはどのようなものかを少しご説明していきますね。

学会分類 2021

正式名称は「日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021」といいます。略称として「学会分類 2021」と表記しています。食事の分類ととろみの分類を示したものです。これは地域や施設ごとに多くの名称や段階が混在していたことがあり病院や施設、在宅等の連携が普及している中で統一基準や統一名称がないことは関係者に不利益になるというところから始まっています。そして嚥下障害という言葉を用いずに嚥下機能障害に配慮して調整した（ととのえた、用意した、手を加えた）という意味で嚥下調整食という名称を利用して共通認識になりつつあります。

対称とするのは、成人の中と傷害による嚥下障害症例に対応できるように組み立てられています。コード 0（ゼロ）に、ゼリーを意味する 0j（ゼロジェイ）ととろみを意味する 0t（ゼロティ）を設けています。さらに「コード番号＝改善過程（ないし重症度）に対応した食事」と考えずに、個々の症例で適切な食形態を選んだうえで、連携の共通言語として利用することが重要です。



（日本摂食嚥下リハ会誌 25（2）：135-149，2021 より抜粋）

当院採用の栄養補助食品をみていきましょう

0j 相当製品

形態は均質、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状にすくうことが可能なもの。 タンパク質含有が少ない

・ビタミンサポートゼリー ・エンゲリード ・CP10ゼリー ・プチゼリー

1j 相当製品

形態は均質、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

0j に比して表面のざらつきあり

・エンジョイMCTゼリー ・小さなハイカロゼリー ・おかずゼリー

2-1 相当製品

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、スプーンですくってたべることができる

・MBCソフトゼリー ・メイバランスぎゅっとソフトゼリー

2-2 相当製品

2-1 からさらに不均質なものとふくまれる

- ・リハたいむゼリー

お食事の形態ではどうでしょうか 食事は分類の 3 から 4 に該当します。

当院の食事形態



一口大



一口大 1/2



粗きざみ



きざみとろみ付

食事観察のポイント!

- ・むせの状況（食べ始めか、途中で疲れたから）
- ・咳（食事中か食後か、夜間の咳はあるか）
- ・咳の症状、量（食物残差があるか、食事開始後に咳の量が多いか）
- ・声：食後の声の変化、ガラガラ声でないか
- ・飲み込みやすいものだけ選んでいないか
- ・上を向いて食べる 汁ものと交互に食べている

などなど



ムース

とろみについて

とろみ付液体を薄いとろみ、中間のとろみ、濃いとろみの 3 段階に分かれています。トロミ調整食品の使用量の少ない順であり、難易度ではない。（日本摂食嚥下リハ会誌 25（2）：135-149，2021 より抜粋）



摂食・嚥下障害の症状によっても適切なとろみの強さは異なりますので、ぜひ医師、歯科医師、管理栄養士等の専門家に相談し、指導を受けることをお勧めします。

増粘剤の正しい使用方法
を覚えよう。次回はとろ
みの付け方を掲載予定

出典：日本メディカルニュートリション協議会 HP



「NST 通信」第 7 号 編集 埼玉精神神経センターNSTチーム 発行日 2025.5.1