

松江嚥下食ピラミッド(コード分類)

2015年3月25日

松江嚥下食ピラミッド(コード分類)		特徴・咽頭機能		咽頭への送り込み	食塊形成	咀嚼機能	食事形態	主食の例	松江嚥下食ピラミッド(L分類)
0	t	重度の嚥下障害で、経管栄養(胃瘻など)や静脈栄養(点滴)にて栄養管理がなされている時の経口訓練に用いる食事吸引の準備が必須	飲み込みのタイミング遅い 食道入口部が開き難い	著明低下	食塊形成あるが不十分	咀嚼機能著明低下	誤嚥の可能性が高く、炎症を考慮して極力たんぱく質量の少ないとろみ水(とろみ茶、とろみ果汁)		L3の一部
	j		咽頭収縮力や気道閉鎖が弱い		十分にできない。				誤嚥の可能性が高く、炎症を考慮して極力たんぱく質量の少ないゼリー(お茶ゼリー、果汁ゼリー)
1	j(L1)	中等度の嚥下障害で、経口摂取で栄養管理をする食事	咽頭収縮力や気道閉鎖がやや弱い	やや可能	(食塊形成とは、飲み込み易いように口の中で、ひと塊にまとめること)	※咽頭収縮力や気道閉鎖が弱いにも関わらず、咀嚼機能が比較的保たれている場合、ゼリーが噛み砕かれてバラバラになるため、口腔や咽頭に残りやすくなるので注意が必要	食事を粒がなくなるまで十分にミキサーに掛け、固形化補助食品(ゲル化剤)で固形化する。 たんぱく源に魚介類や肉類は含まない 食事を粒がなくなるまで十分にミキサーに掛け、固形化補助食品(ゲル化剤)で固形化する 魚介類や肉類を含め栄養価を高くする	重湯ゼリー ミキサー粥 ゼリー など	L1
	j(L2)								食事を粒がなくなるまで十分にミキサーに掛け、固形化補助食品(ゲル化剤)で固形化する 魚介類や肉類を含め栄養価を高くする
2	1	重度から中等度の嚥下障害で飲み込みのタイミングが遅い 食道入口部が開き難い					食事を粒がなくなるまで十分にミキサーに掛け均質にし、とろみ調整食品(とろみ剤)でとろみを付ける 魚介類や肉類を含め栄養価を高くする	粒がなく付着性の低いペースト状の重湯や粥	L3の一部
	2								食事をミキサーに掛けるが極小粒が残る不均質な状態で、とろみ調整食品(とろみ剤)でとろみを付ける 魚介類や肉類を含め栄養価を高くする
3		軽度嚥下障害で、飲み込みのタイミングが遅い				舌と口蓋間の押しつぶし能力がある	2-4mm程度に刻んだ食材や、かなり軟らかく調理したものをまとめ易く調理したり、とろみ調整食品でとろみを付ける 汁物や飲料水にもとろみを付ける	離水に配慮した粥 など	L4a
4						上下の歯槽提間の押しつぶし能力がある	10-20mm程度に刻んだ食材や、軟らかく調理したものをまとめ易く調理したり、とろみ調整食品でとろみを付ける 汁物や飲料水にもとろみを付ける	軟飯、全粥 など	L4b