

## 講演 I 嚥下調整食分類 2013 の知識を深め自施設で活かす！

### ～嚥下調整分類 2013 のポイントを徹底解説～

講師 ニュートリー株式会社東京支店 PR部  
制作企画課 嚥下チーム 多田 未来氏

#### ●診療報酬・介護報酬改定の流れ

平成30年度 診療報酬・介護報酬改定において「栄養管理計画書」「リハビリテーション実施計画書」「栄養マネジメント加算の様式」等へ嚥下調整食の必要性の有無、学会分類コードの記載欄が追加された。

#### ●学会分類コードとは

①「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」のことで、2013年9月の日本摂食嚥下リハビリテーション学会で発表された。(統一された嚥下調整食の段階が存在しない現状を踏まえ、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に作成された。)

②学会分類コードは「食事」と「とろみ」に分類されている。

「食事」「とろみ」早見表もあるが、解説文を熟読したうえで活用する必要がある。

#### ～「とろみ」のポイント～

- ・「薄いとろみ」「中間とろみ」「濃いとろみ」の3段階に分けられ、粘度値が示されている。(粘度値の上限・下限が決まっている。)
- ・脳卒中後の嚥下障害などで基本的にまず試されるとろみは「中間のとろみ」である。
- ・「飲んだとき」と「見たとき」の性状を確認する。(とろみが付いていないように見えて、とろみ剤を入れすぎないようにする。)
- ・とろみ調整食品はキサンタンガムをベースにしたもので検討されており、それ以外の調整食品やミキサーにかけた食品などでは検討を行っていないため注意が必要。
- ・薄すぎるとろみや濃すぎるとろみは推奨できないとされているので、入れすぎには注意。(濃すぎるとろみはまとまりやすく介助もしやすいが、付着性も上がり、咽頭残留が多くなる。)

#### ～「食事」のポイント～

- ・物性値は示されていない。他分類(嚥下食ピラミッドやユニバーサルデザインフード等)を参照とすることはできる。
- ・コード0は嚥下訓練食で、お茶やジュースなどのゼリー、とろみ。たんぱく質含有量が低い。コード0jはスライス状にすくえるもの。0j=ゼリー状 0t=中間のとろみあるいは濃いとろみ (クラッシュゼリーは2-1)
- ・コード1jはゼリー状で、たんぱく質を含んでも良い。厳密なスライス法は必要なし。かたさのあるものはコード3。崩すとコード2-1。主食：おもゆゼリー、酵素入りゲル化剤使用ミキサー粥ゼリー。副食：特別用途食品嚥下困難者用食品許可基準Ⅱ、嚥下食

ピラミッドL1およびL2の物

- ・コード2は、ペースト状で、2-1、2-2は均質性の違いである。主食：酵素入りゲル化剤使用ミキサー粥ゼリー、とろみをつけたおもゆ。副食：ピューレ、ペースト、ミキサー食(凝集性を付加したもの)
- ・コード3はかたさのあるゼリーで、高齢者ソフト食、酵素処理など。あん(とろみ)がなく舌と口蓋間の押しつぶしが出来ないきざみ食は該当しない。主食：唾液が混ざらないように取り分けられた粥、とろみをつけた全粥、酵素を作用させてゼリー状にした粥。副食：1jよりもかたさのあるゼリー。やわらかく調理したもの(圧力鍋で作った煮物等)。
- ・コード4は、軟菜食で、あんがなく歯槽提問の押しつぶしが出来ないきざみ食は該当しない。主食：全粥、軟飯。副食：かたさ、ばらけやすさ、張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。
- ・おかゆはでんぷん由来の付着性、アミラーゼにより離水がおこるため、工夫が必要。
- ・コード1j-2は主に付着性に配慮。ミキサーにかけただけの粥は該当しない。酵素処理が必要。
- ・コード3は主に離水に配慮。取り分け、とろみ剤使用、酵素入りゲル化剤使用。

#### ～学会分類に則した基準作りのポイント～

嚥下調整食は「食事」である。細かなことにごだわり過ぎると提供自体が難しくなる。できることから進めましょう。

- ・患者層に基づき必要なコードを精査し、調整が必要な嚥下調整食のみ調整する。(複数のコードで調整が必要な場合は優先順位をつけ、マンパワーが足りなければ、市販品の活用を検討する。)
- ・物性だけでなく栄養価にも配慮する。(コードが小さいほうが、栄養摂取量が少なくなる。)
- ・様々な要素によって物性はかわるので物性値は参考程度に。(学会分類2013(食事)では段階の分類規定に物性測定値が表記されていない。しかし、既存の段階的(嚥下ピラミッド、特別用途食品など)の物性測定値を参考とすることはできる。既存の分類は開発の経緯が異なるので、完全に一致するわけではない。)
- ・コード3を食べる能力がある=コード0~2-2も食べられる。メニューごとにすべてのコードの嚥下調整食を準備する必要はない。(同じ食材、同じメニューですべてのコードを用意する必要はない。)

(文責 医療 吉里慶美)