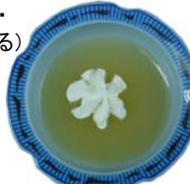


●経口移行プログラム(嚥下食から常菜までの段階別表示)

	ステップ1	ステップ2	ステップ3	ステップ4		ステップ5	ステップ6	ステップ7
学会分類2013	嚥下訓練食0j	嚥下訓練食1j	嚥下訓練食1j	嚥下調整食2-1、2-2		嚥下調整食3	嚥下調整食4	
副食形態	開始食	訓練食①	訓練食②	ムース食		ソフト食	軟菜食	常菜食
内容	食べ物の重みで咽頭部をスムーズに通過するもの(ざらつき・付着は全くない)	開始食より、ややべたつき・ざらつきはあるが、粘膜にくっつきにくいもの。	訓練食1より、べたつき・ざらつきが多少あるもの。	滑りが良くムースやプリンのような硬さのもの。		歯がなくても、舌や上顎でつぶせる硬さのもの。	常菜食から硬いもの、パサパサしたものを外したもの。いか・たこ・たけのこ・ごぼう・もやし・塊の肉等噛むのに力が入るものは外す。	普通食
主食				粥ゼリー 全粥をミキサーにかけてなめらかにしたもの。テクスチャー改良剤(スベラカーゼ)使用。	粥ムース 全粥をよりなめらかにしたもの。また、重湯の離水も防止。テクスチャー改良剤(スベラカーゼ)使用。	全粥 水切り粥	軟飯 米飯よりやや多めの水で炊いたご飯。	米飯
主菜				テクスチャー改良剤(ソフティア2)使用  魚のピカタ風	軟らかい食材を使用(肉:挽肉、魚:カラスカレイ、豆腐:ソフト豆腐など)  魚のピカタ	調理法は焼く・蒸す・煮る・揚げ煮  魚のピカタ	 魚のフライ	
副菜				テクスチャー改良剤(ソフティア2)使用  キャベツのコールスローサラダ	こんにゃく・きのこ・生野菜などの使用不可  キャベツのコールスローサラダ	根菜類は少量、または小さく切る  キャベツのコールスローサラダ	 もやしのサラダ	
果物・デザート	エンゲリード 	ブロッカZn 	アイソカル ジェリーHC 	テクスチャー改良剤(介護用ゼラチン寒天)使用 	テクスチャー改良剤(介護用ゼラチン寒天)使用。すり卸した果物。軟らかい果肉の果物・缶詰(小さく切る) 	軟らかい果肉の生果物・缶詰・ゼリー 	生果物・缶詰・ゼリー 	