

●経口移行プログラム(嚥下食から常食までの段階別表示)

	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あるものは外す。	普通食
主食				粥ゼリー	粥ムース	全粥	軟飯	米飯
				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。	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。	水切り粥	米飯よりやや多めの水で炊いたご飯。	
主菜				テクスチャー改良剤(ソフティア2)使用	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)		調理法は焼く・蒸す・煮る・揚げ煮	
				 魚のピカタ風	 魚のピカタ		 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	こんにゃく・きのこ・生野菜などの使用不可		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	 キャベツのコールスローサラダ		 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
								