

食形態連携表

基準食(嚥下調整食学会分類2013)				ユニバーサルデザインフード	スマイルケア食	朝日大学病院		
コード	名称	食形態の内容				食種名	食形態の内容	
		主食	副食				主食	副食
Oj	嚥下訓練食品Oj(ゼリー状)	提供なし	均質で付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー。離水が少なく、スライス状にすることが可能なもの。	-	ゼリー状(赤0)	嚥下訓練食0	提供なし	エンゲリード
Ot	嚥下訓練食品Ot(とろみ状)	提供なし	均質で付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水。原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ。	-	ゼリー状(赤0)			
1j	嚥下調整食1j	おもゆゼリーなど	均質で付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの。	かまなくともよい	ムース状(赤1)	嚥下訓練食1	全粥をホット&ソフトでゼリー状にする	ブロッカ・卵豆腐・ブリックゼリー・エネプリンを選択+お茶は「かたまるくん」によりゼリー状にする
2-1 2-2	嚥下調整食2-1 嚥下調整食2-2	(粒がなく付着性の低いペースト状のおもゆや粥は2-1)(粒があるなどやや不均質でやわらかく離水もなく付着性も低い粥は2-2)	ビューレ・ペースト・ミキサー食などべたつかず、まとまりやすいもの。スプーンですくって食べることが可能なもの(均質でなめらか:2-1)(不均質なものも含む:2-2)。	かまなくともよい	ペースト状(赤2)	ミキサー食	〃	全粥副食(主食1品、副食2品、フルーツ缶)をミキサーにかけ「ミキサーパウダー」で調節する
					かまなくともよい(黄2)	ムース食	〃	市販品(日本ケアミールのムーミーくん)を使用する
3	嚥下調整食3	離水に配慮した粥など	形はあるが押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの。多量の離水がない。	舌でつぶせる	舌でつぶせる(黄3)	ソフト食	全粥	全粥副食(主食1品、副食2品)の食材をクイジナートに入れ「カタメリン」により調節する
4	嚥下調整食4	軟飯・全粥など	かたさ、ばらけやすさ、はりつきやすさなどのないもの。箸、スプーンで切れるやわらかさ。	歯ぐきでつぶせる	歯ぐきでつぶせる(黄4)	あらきざみ	全粥	軟菜食副食を1cm程度に切る。
				容易にかめる(一部)	容易にかめる(黄5)	1口大	全粥	軟菜食副食を2cm程度に切る。
						軟菜食	全粥	消化の良い食事内容でやわらかい副菜
						形態の名称	具体例	
						ミキサー	食材をミキサーにかけ、ミキサーパウダーにより調節	
						ムース食	市販品を利用	
						ソフト食	食材をクイジナートに入れ「かためりん」で調節	
						あらきざみ	1cm程度に切る	
						1口大	2cm程度に切る	