

# 食形態連携表

基準食(嚥下調整食学会分類2013)				ユニバーサルデザート インフード	スマイルケア食	岩砂病院・岩砂マタニティ		
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)	エンゲリードゼリー	提供なし	エンゲリードゼリー
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)		提供なし	とろみ水、とろみ茶
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)	フルーツゼリー	提供なし	ブロッカ
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)	ピューレ・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)	ミキサートロミハーフ	ミキサー粥(スベラカーゼ)	ミキサー(つるりんこパワフル) エンジョイゼリー
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)			
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)	全粥(軟菜)	全粥	きざみとろみ(つるりんこパワフル) or粗きざみとろみ(つるりんこパワフル) メイバランスソフトゼリー、ブリックゼリー、アイオールゼリー等
				容易にかめる(一部)	容易にかめる(黄5)	全粥(軟菜)	軟飯	きざみとろみ(つるりんこパワフル) or粗きざみとろみ(つるりんこパワフル) メイバランスソフトゼリー、ブリックゼリー、アイオールゼリー等
						全粥(軟菜)	米飯	きざみor粗きざみor一口大 メイバランスソフトゼリー、ブリックゼリー、アイオールゼリー等
						形態の名称	具体例	
						ミキサーとろみ	ミキサーでペーストにし、つるりんこパワフルでとろみをつける	
						極きざみとろみ	ごま粒(1~2mm)程度、つるりんこパワフルでとろみ(かけるまたはまぜる)	
						きざみ(とろみ)	こめ粒(3mm)程度、必要に応じてとろみ	
						粗きざみ(とろみ)	大豆(5mm)程度、必要に応じてとろみ	
						一口大(とろみ)	2cm角程度、必要に応じてとろみ	