

# 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	加納渡辺病院		
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)			
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、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの。	かまなくともよい	ムース状(赤1)	ゼリー食	提供なし	果汁ゼリー・プリン・ヨーグルト等
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)(不均質なも含む:2-2)。	かまなくともよい	ペースト状(赤2)	ペースト食	全粥ミキサーにソフティアSでトロミをつける	軟菜食(主菜・副菜・果物等)を其々ミキサーにかけ、ソフティアSでトロミをつけ、均一で滑らかな状態に仕上げたもの。
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)	刻み食・小 トロミあり	全粥	軟菜食(主菜・副菜・果物等)を其々フードカッターでみじん切りにし、ソフティアSで食材がまとまるよう調整したもの。
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)	刻み食・小	全粥	軟菜食(主菜・副菜・果物等)を其々フードカッターでみじん切りにしたもの。
				容易にかめる(一部)	容易にかめる(黄5)	刻み食・大	全粥 軟飯 三分粥 五分粥	軟菜食(主菜・副菜・果物等)を其々一口大に刻み。(必要な場合は、ソフティアsでトロミをつける)
						軟菜食	全粥 軟飯 三分粥 五分粥	消化の良い食事内容にトロミなしでの提供。
						形態の名称	具体例	
						ゼリー食	果汁ゼリー・プリン・ヨーグルト等	
						ペースト食	食材をミキサーにかけ、ソフティアSで粘度調整	
						刻み小・あん	食材を5mm以下に刻み、ソフティアSでトロミをつけたあんをかける	
						刻み小	食材を5mm以下に刻む	
						刻み大	食材を1~1.5cm角に刻む	