

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	岐阜市民病院		
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、スライス状にすくうことが可能なもの。	-	ゼリー状 (赤0)	嚥下評価食	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。	かまなくてもよい	ムース状(赤1)	嚥下A食	おもゆゼリー(アクアシュレパウダー)	毎食3~4品提供。味噌汁ゼリー(ソフティア(2)GEL)、すまし汁、コンソメスープ、かき玉汁ゼリー(全てアクアシュレパウダー)、煮豆ゼリー(スベラカーゼ、アクアシュレパウダー)、南瓜甘煮やさつま羊のゼリー(全てスベラカーゼ)、トマトジュースゼリー(スベラカーゼ)、グレープジュースゼリー(アクアシュレ、ソフティア(2)GEL)、緑茶ゼリー(緑茶ゼリーの素)、フイクレスゼリー(市販品)、たいみそP、のり佃煮P、ねり梅P等
						嚥下B食	5分粥ゼリー(スベラカーゼ、ソフティアR)	べたつき、ざらつきが嚥下A食よりもややあるゼリー。汁ものゼリー、煮豆ゼリー、緑茶ゼリー等は嚥下A食と共通で、+主菜や副菜を追加。温かい料理は温かい状態で提供。主菜は、鶏肉ごまだれがけ、さば味噌煮、麻婆豆腐等(スベラカーゼ、ソフティアR、アクアシュレパウダー)。副菜は冬瓜赤みそがけ、長芋ずんだがけ等(スベラカーゼ、ソフティアR、アクアシュレパウダー)。市販品のデザートは、ブリックゼリー、たんぱくゼリー、コアコアヨーグルト等。
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き、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)。	かまなくてもよい	ペースト状(赤2)			
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、咽頭では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)	嚥下C食	全粥ゼリー(スベラカーゼ、ソフティアR)、パン粥(ムースゼリーパウダー、スベラカーゼ、ソフティアR)	味噌汁等の汁ものはつるりんこでとろみ(学会分類2013とろみ早見表の段階3:濃いとろみ)。主菜は主に市販のムース食(やさしい素材等)にソース(つるりんこでとろみ:段階2:中間のとろみ)で味付け。副菜はやわらかいテリソース風の煮物(スベラカーゼ、ソフティアR)や素材のまとまりを利用したマッシュポテトサラダや長芋とろろ等。市販品のデザートは、メディミルプリン、メディミルムース等。緑茶ゼリーは共通。
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)	嚥下移行食	とろみ全粥(つるりんこ)、軟飯、やわらか食パン(市販品:らくらく食パン)	味噌汁等の汁ものはつるりんこでとろみ(学会分類段階2:中間のとろみ)。主菜は咀嚼力が弱くて食べられる食材を選択(ひき肉料理、カラスカレイ、うなぎ、絹ごし豆腐等)し、ソースをかけたり、とろみを全体につける等まとまりをよくする工夫。副菜の煮物は歯茎でつぶせる硬さまで煮る(真空調理も利用)。市販品の切干大根の煮物(三島食品)ややさしい豆(ソフトデリ)も使用。果物はバナナ、完熟キウイ、缶詰を提供。ゼリーは寒天ゼリー意外の市販品を使用。
				容易にかめる(一部)	容易にかめる(黄5)			
						形態の名称	具体例	
						ミキサー	料理、食材をミキサーにかけペースト状にし、とろみ(学会分類段階1:薄いとろみ)はつるりんこで調整。	
						ミンチ菜	料理を包丁で1~2mm程度に細かく刻む。	
						一口大カット	料理を包丁で1cm角程度に切る。	