

# 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	岐阜ハートセンター		
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)	嚥下開始食	提供なし	BIO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)	嚥下開始食	提供なし	お茶とろみ(中間とろみ、ソフティアS使用)
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 I	提供なし	ブリックゼリー、ハイブリゼリー、お茶ゼリー(ソフティアG使用)
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)(不均質なも含む:2-2)。	かまなくともよい	ペースト状 (赤2)	嚥下 II	提供なし	
							ミキサー粥(スヘラカーゼ使用)	朝食は副菜1品、味噌汁。昼食は主菜1品、副菜2品、味噌汁。夕食は主菜1品、副菜2品をミキサーにかけ、ソフティアSでとろみをつける。夕のデザートはメイプルムースを使用。
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)	嚥下 III	提供なし	
				容易にかめる(一部)	容易にかめる (黄5)		全粥・軟飯	朝食は副菜1品、昼食は主菜1品、副菜2品、夕食は主菜1品、副菜2品のやわらかいおかずをきざみにする。ソフティアSで中間とろみのあんを作り、ばらつきがないよう食材を和える。朝食食にとろみつきの味噌汁が付く。
						形態の名称	具体例	
						ミキサー	食材をミキサーにかけ、ソフティアSで調整する。	
						一口大	1~2cm程度に切る。	
						きざみ	5mm程度に切る。	
						一口大とろみ	1~2cm程度に切る。ソフティアSで中間とろみのあんを作り、ばらつきがないよう食材と和える。	
						きざみとろみ	5mm程度に切る。ソフティアSで中間とろみのあんを作り、ばらつきがないよう食材と和える。	