

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	公益社団法人 岐阜病院		
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)	開始食	なし	エンゲリード(嚥下評価)
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)	なし		
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)	ゼリー食	ゼリー粥(プリンナーでゼリー状にする)全粥	粥菜の副食(主菜1品・副菜2品)をミキサーにかけ、ホット&ソフトでゼリー状にする。
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	ペースト粥(トロメイクでペースト状にする)全粥	粥菜の副食(主菜1品・副菜2品)をミキサーにかけ、トロメイクでペースト状にする。
						とろみ食	全粥軟飯	粥菜の副食(主菜1品・副菜2品)をミンチ機にかけ、片栗粉で作ったあんを混ぜて調整する。(みじん食よりとろみが多い。)
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	全粥軟飯	市販品(主菜+添え野菜、カップゼリー)
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)	みじん食	全粥軟飯	粥菜の副食(主菜1品・副菜2品)をミンチ機にかけ、片栗粉で作ったあんを混ぜて調整する。
				容易にかめる(一部)	容易にかめる(黄5)			
						形態の名称	具体例	
						ゼリー	食材をミキサーにかけ、ホット&ソフトでゼリー状にする。	
						ペースト	食材をミキサーにかけ、トロメイクでペースト状にする。	
						とろみ	みじんより、片栗粉で作ったあんが多い状態。	
						みじん	食材をミンチ機にかけ、片栗粉で作ったあんを混ぜる。	
						きざみ	食材を1cm程度に切る。	