

# 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	岐阜厚生病院			
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)	訓練食	提供なし	お茶ゼリー(まとめるご使用) カップアガロリー ビタミンサポートゼリー	
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)				
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)	嚥下食Ⅰ 嚥下食Ⅱ 嚥下食Ⅲ	全粥ミキサー(ホット&ソフトプラス使用)	嚥下機能の段階に応じて品数、栄養量をアップする。 Ⅰ:トウモロコシ、エンジョイゼリー、お茶ゼリー(まとめるご使用) Ⅱ:市販品(やさしい素材)の主菜1品、副菜1品、エンジョイゼリー、お茶ゼリー(まとめるご使用) Ⅲ:市販品(やさしい素材)の主菜1品、副菜2品、エンジョイゼリー、お茶ゼリー(まとめるご使用)	
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)	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)	ミキサー食	全粥ミキサー(ホット&ソフトプラス使用)	五分粥食(主菜1品、副菜2~3品)をミキサーにかけソフティアSIにてとろみをつけた食事。	
				かまなくともよい(黄2)		ミキサー食	全粥		
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)				
				容易にかめる(一部)	容易にかめる(黄5)				
						形態の名称	具体例		
						きざみ食	全粥食を刻んだ食事(2~3mm)		
						1cmきざみ/一口大	全粥食を刻んだ食事 一口大(1.5~2cm)		