

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	関中央病院		
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)	嚥下A	提供なし	エンゲリードミニ * 食事からの提供はなし 訓練食
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)			中間又は濃いトロミ水(トロミアップパーフェクト) * 食事からの提供はなし 訓練食
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B(2品)	全粥ゼリー(ソフティアU) * 又はブロッカ	プリン又はゼリー(市販品) * 全粥ゼリーの代わりにブロッカをつけることも可能
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C(3品) 嚥下D(4品) ミキサー	全粥ゼリー(ソフティアU)	食材をミキサーにかけ、強力スカイスルーで調整する。 * 嚥下C(主菜1品+プリンゼリー1品) * 嚥下D(主菜1品+副菜1品+プリンゼリー1品) * ミキサー(軟菜食をミキサーにかけたもの)
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)	極キザミ食	全粥(離水に配慮していない一病棟でトロミをつけるなど個別対応)	食材をフードプロセッサーで細かく刻んだもの(2~3mm)。煮汁出れば、強力スカイスルーを入れて調整する。
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)	あんかけキザミ食	全粥又は軟飯	食材をキザミ、あんや強力スカイスルーを混ぜてまとまりをよくしたもの(0.5~1cm)
				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	食材をミキサーにかけ、強力スカイスルーで調整する(粒なし)	
						極きざみ	食材をフードプロセッサーで細かく刻んだもの(2~3mm)。煮汁出れば、強力スカイスルーを入れて調整する。	
						あんかけキザミ	食材をフードプロセッサー等で刻み、あんや強力スカイスルーを混ぜてまとまりをよくしたもの(0.5~1cm)	
						キザミ	食材を刻んだもの(0.5~1cm) * 硬さ、ばらけやすさ、貼りつきやすさに配慮していない食材あり	
						一口大	食材を食べやすい大きさに切ったもの(2~3cm) * 硬さ、ばらけやすさ、貼りつきやすさに配慮していない食材あり	