

# 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	社会医療法人大雄会 総合大雄会病院		
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	提供なし	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(ゼリー食)	お粥ゼリー(スペラカーゼ使用)	手作りゼリー1品(朝:味噌汁、昼:主菜)スペラカーゼ使用+ゼリー
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)(不均質なものも含む:2-2)。	かまなくともよい	ペースト状(赤2)			
					かまなくともよい(黄2)	嚥下Ⅲ(ミキサー食)	お粥ミキサー(ソフティアS)	低残渣食ベースの副菜(主菜1品、副菜2品)をミキサーにかけ、とろみをソフティアSで調整する
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)	嚥下移行食(刻み)	全粥	やわらかい副食(主菜1品、副菜2品)を粗刻みにし、水分とろみが必要な方にはソフティアSで食品をまとまりをつくるよう調整する
				容易にかめる(一部)	容易にかめる(黄5)	嚥下移行食(一口大)	全粥	やわらかい副食(主菜1品、副菜2品)を一口大に切り、水分とろみが必要な方にはソフティアSであんかけ風にする
						形態の名称	具体例	
						ゼリー食	ミキサーにしたものをスペラカーゼでゼリー状にする	
						ミキサー	ミキサーにしたものをソフティアSでとろみを調整する	
						刻み	2~5mm程度に切る	
						一口大	1.5cm程度に切る	