

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	医療法人社団登豊会 近石病院		
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)	ゼリー食	提供なし	エンゲリード、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)	ソフト食	粥ゼリー(スベラカーゼ使用)	ミキサーにかけた食材にスベラカーゼ又は、カタメリンで成型したもの
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)	ペースト食	粥ゼリー(スベラカーゼ使用)	ミキサーにかけた食材にトロメリンVでトロミをつけたもの
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)	きざみあんかけ食	粥ゼリー(スベラカーゼ使用)粥	きざみ食・ペースト食は盛り付けたもの
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)	きざみ食	粥、軟飯 米飯、うどん	2~3mmに切った食材を調理する。
				容易にかめる(一部)	容易にかめる(黄5)			
						形態の名称	具体例	
						ソフト食	ミキサーにかけた食材にスベラカーゼ又は、カタメリンで成型したもの	
						ペースト食	ミキサーにかけた食材にトロメリンVでトロミをつけたもの	
						きざみあんかけ食	きざみ食・ペースト食は盛り付けたもの	
						きざみ食	2~3mmに切った食材を調理する。	
						一口大	一口で食べることができ、フォークやスプーンで食べやすい大きさに切る。	