

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	羽島市民病院		
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)	嚥下開始食	提供なし	エンゲリードミニ
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	重湯ゼリー(スベラカーゼ)	汁物ゼリー(スルパートナー)、お茶ゼリー
2-1 2-2	嚥下調整食2-1	(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)	嚥下食Ⅱ	ペースト粥ゼリー	汁物ゼリー、お茶ゼリー、副食ゼリー等
	かまなくともよい(黄2)							
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)	嚥下食Ⅲ	全粥ゼリー	汁物ゼリー、副食ゼリー2品、ヨーグルト、プロッカゼリー
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)	移行食	全粥	副食ゼリー、とろみつきキザミ副食
				容易にかめる(一部)	容易にかめる(黄5)	キザミ食	全粥	極キザミ(5mm)、1cm、2cmの大きさを選択。とろみ(新スルーキングi)は必要性に応じて対応。
						形態の名称	具体例	
						ソフト食	柔らかい食材を煮る、ゆでるなどの調理法中心で提供。	
						キザミ食	極キザミ(5mm)、1cm、2cmの大きさを選択。とろみ(新スルーキングi)は必要性に応じて対応。	
						一口大	ソフト食の調理品を一口大に切ったもの	