

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	平野総合病院		
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)	嚥下食①A	なし	エンゲリード お茶ゼリー
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①B	粥ゼリー	卵豆腐か煮ごりゼリー のり佃煮 タケヤゼリー お茶ゼリー
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)(不均質なも含む:2-2)。	かまなくともよい	ペースト状(赤2)	嚥下食②A(ペースト食)2-1	状態をみて粥ゼリー、ペースト粥、粥の中から選ぶ	ペースト食にとろみがついたもの タケヤゼリー(朝のみCaヨーグルト)、お茶ゼリー
					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②B(プルン食)	状態をみて粥ゼリー、ペースト粥、粥の中から選ぶ	ざらつきがなく、プルンとしてまとまっているもの。ペーストにしたものに「おかゆヘルパー」や「スルーパートナー」を用いて作る 味噌スープゼリー、タケヤゼリー(朝のみCaヨーグルト)、お茶ゼリー
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)	嚥下食④(きざみとろみ食)	全粥・軟飯	超きざみ食のおかずにとろみがついているもの。とろみ剤(ソフティアS使用) 朝のみCaヨーグルト お茶ゼリー
				容易にかめる(一部)	容易にかめる(黄5)			
						形態の名称	具体例	
						ペースト	食材をミキサーにかける。水分の多いものはとろみをつける	
						超きざみ	みじん切り食を包丁で1~2mmぐらいにたたく。固いものはフードプロセッサーにかける	
						きざみ	普通の形態のものを包丁で2~3mmに切る	
						粗きざみ	普通の形態のものを包丁で5mmに切る	
						一口切り	普通の形態のものを包丁で1.5cm位に切る	