

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	みどり病院		
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)	扱いなし		
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)	①嚥下訓練食Ot-1 ②嚥下訓練食Ot-2	①なし②屋のみ重湯(ソフティアSでとろみつけ)・みそ	①朝屋ジュース、タ牛乳 それぞれにネオハイトロミールⅢでとろみつけ(1品/食) ②朝市販ヨーグルト(ココア)・ジュース 屋ジュース タ牛乳・ポターージュ(クノール) ネオハイトロミールⅢでとろみつけ、ポターージュのみソフティアSでとろみつけ(2品/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)	扱いなし		
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)	ビュレ・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)	嚥下調整食2-1	全粥(粒がないペースト状にしソフティアSでとろみ付け)	3分粥食1品(主菜)をミキサーにかけソフティアSでとろみ付け 朝市販ヨーグルト(ココア) 屋ジュース タ牛乳にネオハイトロミールⅢでとろみ付け
	嚥下調整食2-2	(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)			かまなくともよい(黄2)	嚥下調整食2-2	全粥(ソフティアS付加)	5分粥食3品(主菜1品 副菜2品)をミキサーにかけソフティアSでとろみ付け 朝市販ヨーグルト(ココア) 屋ジュース タ牛乳にネオハイトロミールⅢでとろみ付け
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)	嚥下調整食3	全粥(ソフティアS付加)	5分粥食3品(主菜1品 副菜2品)を粗みじんにしソフティアSでとろみ付けしたあんをかける 朝市販ヨーグルト(ココア) 屋フルーツを粗みじんにしソフティアSでとろみつけ
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)	嚥下調整食4	軟飯	5分粥食3品(主菜1品 副菜2品)を一口大にしソフティアSでとろみ付けしたあんをかける 朝市販ヨーグルト(ココア) 屋フルーツを一口大にしソフティアSでとろみつけ
				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ソフティアSでとろみ付けし硬さを調整する	
						きざみ	フードプロセッサーで3mm程度までカットする	
						粗刻み	フードプロセッサーで5mm程度までカットする	
						一口大	1cm~2cm程度に切る	