

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	安江病院		
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	ブリックゼリー1/2ケ、アイソカルゼリー1ケ
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)	流動食	重湯	重湯、汁物、飲み物
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)			
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)	ソフト食	全粥(ミキサーにかけスベラカーゼでゼリー状にする)	手作り3品(主菜1品、副菜2品)低残渣食をゼリー状に調理(ソフティアG)する。
					かまなくともよい(黄2)	ミキサー食	全粥(ミキサーにかけソフティアSを使用)	やわらかい副食をミキサーにかけ、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)	きざみ食	全粥	やわらかい副食をきざみにして提供。
				容易にかめる(一部)	容易にかめる(黄5)	一口大	全粥	やわらかい副食を一口大にして提供。
						軟菜食	軟飯	やわらかい食事内容で提供。
						形態の名称	具体例	
						ミキサー食	食材をミキサーにかけ、とろみやかたさをソフティアSで調整	
						ソフト食	ミキサーにしたものをソフティアGでゼリー状にする	
						きざみ	5mm程度に切る。	
						荒きざみ	1cm程度に切る。	
						一口大	2cm程度に切る。	