

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	山内ホスピタル		
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	ブロッカのみ提供
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)	ゼリー食	提供なし	マルハニチロのやさしい素材(肉又は魚1品、野菜2品)にとろみ(だしやしょうゆをつるりんこQuicklyで調整したもの)をかける
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)	ミキサー食	全粥ミキサー	軟菜の副食(主菜1品、副菜2品)をミキサーにかけ、とろみをつるりんこQuicklyで調整
					かまなくともよい(黄2)	ミキサーゼリー食	全粥ミキサーゼリー	軟菜の副食(主菜1品、副菜2品)をミキサーにかけ、ソフティアGでゼリー状に調整
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)	キザミ食	全粥	軟菜の副食を刻みにし、とろみ(だしやしょうゆをつるりんこQuicklyで調整したもの)をかける
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)	一口大食	全粥	軟菜の副食を一口大に切り、とろみ(だしやしょうゆをつるりんこQuicklyで調整したもの)をかける
				容易にかめる(一部)	容易にかめる(黄5)	軟菜食	軟飯	消化の良い食事内容をとろみなしで提供
						軟菜食	米飯	消化の良い食事内容をとろみなしで提供
						形態の名称	具体例	
						ミキサー	食材をミキサーにかけ、とろみやかたさをつるりんこQuicklyで調整	
						ゼリー	ミキサーにしたものをソフティアGでゼリー状にする	
						刻み	2~3mm程度に切る	
						一口大	1.5~2cm程度に切る	