

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	河村病院		
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)	経口流動食	提供なし	エンゲリード
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)	経口流動食	提供なし	ブロッカ、エンジョイゼリー
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)			
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 とろみ付粥(離水を防ぐため、全粥につるりんこPowerfulでとろみをつけたもの)	硬いものを除いた副食(主菜1品・副菜2品)をフードプロセッサーにかけ、細かく刻む。 離水の多い食材はつるりんこPowerfulで調整する。
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)	粗キザミ食	全粥 軟飯	硬いものを除いた副食(主菜品・副菜品)をフードプロセッサーにかけ、粗く刻む。
				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	食材をフードプロセッサーにかけ、とろみやかたさをつるりんこPowerfulで調整する。	
						キザミ	食材をフードプロセッサーにかけ、細かく刻む。食材の認識は困難。	
						粗キザミ	食材をフードプロセッサーにかけ、粗く刻む。 (魚はほぐし身程度、肉は粗く刻むかひき肉を使用)	
						一口大	1.5cm程度に切る。	