

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	岐阜県総合医療センター		
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)	嚥下開始食	提供なし	スライス法で咽頭をスムーズに通過するもの アガロリーゼリー
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)	嚥下訓練食1	おもゆゼリー(スベラカーゼ使用)	粘膜への付着性が低い食品。1jに該当する市販品またはソフティアGなどで固めたものが中心。 アガロリーゼリー
						嚥下訓練食2	全粥ミキサーゼリー(スベラカーゼ使用)	均質で、付着性・凝集性・硬さ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のおかず(やわらか倶楽部、煮こごり、ブリックゼリーなど)。品数が嚥下訓練食1より増える。
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)			
						嚥下訓練食3	全粥ゼリー(スベラカーゼ使用)	ムース状のおかず(やわらか倶楽部、煮こごり、ブリックゼリーなど)、易消化食または軟菜食のペースト
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、咽頭でバラ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)	移行食1	全粥	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でバラけず、嚥下しやすいように配慮されたもの、多量の離水がない ※みじん切り+あんかけ
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)	移行食2	全粥	かたさ、ばらけやすさ、張り付きやすさなどが無いもの。箸やスプーンで切れる軟らかさ。 ※一口大
				容易にかめる(一部)	容易にかめる(黄5)	軟菜食	米飯、軟飯、全粥、七分粥	70歳以上を対象に脂肪と繊維の多い食品を除いた軟らかい食事(茸類、一部海藻使用) ※一口大、きざみ、みじん切り対応
※嚥下訓練食2以降は、基本の主食の他、以下の主食選択可能。 おもゆゼリー、全粥ミキサーゼリー、全粥ゼリー、粥ペースト おもゆ、全粥、軟飯						形態の名称		具体例
						ゼリー状		おもゆ、お茶、汁物等をソフティアGでゼリー状にする
						ペースト		料理、食材をミキサーにかけトロメイクで粘度を調整
						みじん切り+あんかけ		食材を1mm以下のみじん切りにし、だし汁等にトロメイクではちみつ状のとろみをつけたあんをかける
						みじん切り		1mm以下
						きざみ		5mm角
						一口大		1cm角