

食形態連携表

基準食(嚥下調整食学会分類2013)				ユニバーサルデザートインフード	スマイルケア食	岐阜清流病院			
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	無し	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)	開始食	無し	のみや水	
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)	嚥下食Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ	全粥ペーストゼリー(スベラカーゼを使用)	Ⅰ…市販品(フックゼリー、Vクルゼリー、キッセイゼリーなど)とすまし汁・果汁・味噌スープをソフティアGで固めたもの2品提供。 Ⅱ…嚥下食Ⅰに肉・魚のたんぱく質を含む市販品1品を付加。 Ⅲ…ソフティアGにてゼリー状に固めたものと、「やさしい素材(マルハニチロ)」で調理した2品(昼夕食のみ)を提供。	
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)	ペースト食	全粥ペーストゼリー(スベラカーゼを使用)	朝食はミキサー状にしてスルーキングにてまとまりを調整したものを1~2品。昼夕食はミキサー状にしてスルーキングにてまとまりを調整した1品と「やさしい素材(マルハニチロ)」で調理した2品を提供。	
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)	嚥下食Ⅲ	全粥ペーストゼリー・全粥粒ゼリー(スベラカーゼを使用)とろみ付き全粥(スルーキング)	ソフティアGにてゼリー状に固めたものと、「やさしい素材(マルハニチロ)」で調理した2品(昼夕食のみ)を提供。	
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)	軟菜食みじん切り食	とろみ付き全粥(スルーキング)、全粥、軟飯、米飯	2~3mm程度まで細かく切ったもの。ばさつく料理には、出し汁にスルーキングにてとろみをつけたあんをかけてまとまりよくしている。昼夕食には「やさしい素材(マルハニチロ)」で調理した1品を提供。	
				容易にかめる(一部)	容易にかめる(黄5)				
						形態の名称	具体例		
						ペースト	料理をミキサーにかけてミキサー状にし、スルーキングにてとろみを調整。		
						超みじん切り	1mm程度までミキサーにかけてスルーキングにてまとまりを調整。		
						みじん切り	2~3mm程度まで細かく切ったもの。ミンチ肉を使用したり、魚は細かくほぐしたのもの。		
						一口切り	1cm角の大きさに切ったもの。		