

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	岐阜赤十字病院			
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)	嚥下開始食	提供なし	ブロッカ	
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)	嚥下食1	提供なし	市販のゼリー、ヨーグルト、プリンのいずれか1品とお茶ゼリー(ソフティア2GEL使用)の1食あたり2品	
						嚥下食2	重湯ゼリー	嚥下食1に重湯ゼリー、汁物ゼリー、野菜ゼリー、卵豆腐、温泉卵等を追加。1食あたり5品(水分はつるりんこクイックリーを使用しとろみをつける)	
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)	嚥下食3	ミキサー粥又は全粥	軟菜食の副食をミキサーにかけ、必要に応じてとろみ剤(つるりんこクイックリー)を使用。ミキサー粥にはホット&ソフトプラスを使用。	
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)	嚥下食4	全粥又は軟飯	朝食と昼食は軟飯にまとまりのある副食を組み合わせ飲み込みやすくした丼メニュー。副菜はとろみつき汁物、ヨーグルト、果物ペースト等。夕食は軟菜食の極刻みにとろみをつけて提供。	
				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・パン・麺	咀嚼力が弱くても食べやすい食材、調理方法を選択(煮魚・豆腐ハンバーグ・青菜のお浸し、肉じゃがなど)	
						形態の名称	具体例		
						ミキサー	料理、食材をミキサーにかけ、粒が無い状態。とろみはつるりんこクイックリーで調整		
						ゼリー状	料理・食材をミキサーにかけ、ソフティア2GELでゼリー状にする		
						極刻み	包丁又はミキサーで1mm程度に細かく刻む		
						一口刻み	1.0~1.5cmに切る		