

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	岐阜大学医学部附属病院		
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)	嚥下訓練ゼリー食1	なし	エンゲリードゼリーのみ
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)	嚥下調整ゼリー食2	重湯ゼリー(ソフティアG)	汁物ゼリー(ソフティアG) フルーツゼリー
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)	嚥下調整ピューレ食	五分粥ミキサー200g・とろみ付(ソフティアSUPER S)	汁物とろみ付(ソフティアSUPER S)。「なめらか食・高たんぱく1品」と「なめらか食・野菜1品」をだして伸ばし、ソフティアSUPER Sでとろみを調整。
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)	嚥下調整ソフト食	全粥200g・とろみなし	汁物とろみ付(ソフティアSUPER S)。「なめらか食・高たんぱく1品」と「なめらか食・野菜1品」をカットしてあん等のソースをかける。
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)	嚥下調整移行食	全粥200g・とろみなし	汁物とろみつき(ソフティアSUPER S)。主菜、副菜は易消化食のキザミ。
				容易にかめる(一部)	容易にかめる(黄5)	易消化食	三分粥、五分粥、七分粥、全粥、軟飯、米飯、パン	消化のよい食材を調理したもの。
						形態の名称	具体例	
						ペースト	「なめらか食」をだして伸ばしソフティアSUPER Sでとろみをつける	
						ゼリー状	重湯、汁物をソフティアGでゼリー状にする	
						キザミ	2~3mmのキザミ	
						粗キザミ	1cm角のキザミ	