

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	郡上市民病院		
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)			
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)		粥ゼリー 全粥にスベラカーゼを加えゼリー状にする。離水はなるべくたつきもない。	
2-1 2-2	嚥下調整食2-1	(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)			
	嚥下調整食2-2				かまなくともよい(黄2)	ミキサー食		軟菜食の副食をブrikサーにかけ、ペースト状にする。まとまりがない場合はR&E(フードケア)を使用しとろみをつける。
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)	きざみ食	全粥	軟菜食の副食を5mmほどの大きさにカットする。
				容易にかめる(一部)	容易にかめる(黄5)	軟菜・一口大食		軟菜食の副食を2cm角程度に切る。
						軟菜食	軟飯 米飯と全粥の間くらいの柔らかさ。水分を多めにして炊く	固い食感の食材をなるべく排除した食事。
							具体例	
ミキサー食							軟菜食の副食をブrikサーにかけペースト状にする。とろみやかたさはR&E(フードケア)で調節する。	
きざみ・とろみ食							きざみ食にとろみ剤(R&E)でつくったあんをかける。	
きざみ食							軟菜食の副食を5mmほどの大きさにカットする。	
軟菜・一口大食							軟菜食の副食を2cm角程度に切る。	
常食・一口大食							常食の副食を2cm角程度に切る。	