

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ォード	スマイルケア食	千手堂病院		
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)	嚥下訓練食(開始)	-	お茶ゼリー、たんぱく質を含まないゼリー
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)	嚥下訓練食(開始)	-	とろみ付きお茶(とろみ剤はトロメリンを使用) すましスープ、味噌スープ、くず湯(とろみ剤はソフティアsuperSを使用)
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)	嚥下訓練食緩和ケア食	重湯ゼリーor7分粥ミキサー(ソフティアU使用)	お茶ゼリーorアクアソリタゼリーとけないアイスクリーム・ヨーグルト・メイバランスゼリーを毎食いずれか提供する。佃煮orみその小袋パックを毎食提供する。
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)	ミキサー食	7分粥ミキサー	ミキサー食・お茶ゼリー、アップリード粥食の副食をなめらかなになるまでブレンダーにかけ、ソフティアsuperSを使用し調整する。
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)	-	ソフティアU入り全粥or分粥(離水に配慮)	対応なし(対象患者にあう他の副食形態を提供している) 例えば:①副食は極刻み食で全粥はソフティアU入り。 ②副食はミキサー食で全粥はソフティアU入り。
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)	刻み食	全粥、軟飯	粥食の副食を包丁で2~5mm程度まで刻む。嚥下しやすいように必要な患者にはソフティアsuperUを使用し、あんかけを行う。
				容易にかめる(一部)	容易にかめる(黄5)	荒刻み食	全粥、軟飯	粥食の副食を包丁で5~7mm程度まで刻む。嚥下しやすいように必要な患者にはソフティアsuperUを使用し、あんかけを行う。
						一口大	全粥、軟飯、米飯	粥食の副食を包丁で1~1.5cm程度に切る。嚥下しやすいように必要な患者にはソフティアsuperUを使用し、あんかけを行う。
						形態の名称	具体例	
						ミキサー	食材をブレンダーにかけとろみや固さをソフティアsuperSで調整する。	
						極刻み	1mm程度になるまでブレンダーにかける	
						刻み	2~5mm程度になるまで包丁で刻む	
						荒刻み	5~7mm程度になるまで包丁で刻む	
						一口大	1~1.5cm程度に包丁で切る	