

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	JA岐阜厚生連中濃厚生病院			
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)	ゼリー食	全粥ペースト(全粥にスヘラカーゼLiteを添加しミキサーで攪拌)	既製品 2品/食。(煮ごり、玉子豆腐、プロックゼリー、ヨーグルト、メイワランスプリックゼリー)	
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)(不均質な物も含む: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(全粥にスヘラカーゼLiteを添加しミキサーで攪拌)	軟菜の副食2品(主菜、副菜)をミキサーにかける。(主にスルーキंगにてとろみを調整)(ペースト状にする付着しやすい芋類等はスヘラカーゼLiteを使用)濃いとろみの汁物を2食/日提供。コード1j相当の既製品(プロックゼリー等)を1、2品/食提供。	
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)	ソフト食	全粥	主菜は、既製品を主に使用。副菜は、食材の形を保ったまま舌でつぶせる程度のやわらかさに調理し提供。芋類はマッシュし、バターやマヨネーズ等でまとまりのある状態にし提供。濃いとろみの汁物を2食/日提供。コード1j相当の既製品(プロックゼリー等)を1、2品/食提供。	
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)				
				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	上記ペースト食(コード2-1)の状態を提供。		
						きざみ(水分とろみ付き)	軟菜を3mmに刻む。飲み物や汁物にはとろみをつけた状態等で提供。		
						きざみ(水分とろみ無し)	軟菜を3mmに刻む。飲み物や汁物にはとろみをつけずそのままの状態を提供。		
						一口大	1cmに刻む。		