

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	公立学校共済組合 東海中央病院		
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	エンゲリード、エンゲリードミニ
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)	その他食	提供なし	のみや水
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。	かまなくてもよい	ムース状(赤1)	ソフト食Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ	全粥、ゼリー粥(ミキサーにかけてホット&ソフでゼリー状に固める)、ミキサー粥(ミキサーにかける)、水切り(粥の水気を切る)	Ⅰ:市販品1品(SFOOムース、やわらかあいディッシュ、やわらかカップ等)+豆腐or卵豆腐 Ⅱ:市販品2品(SFOOムース、やわらかあいディッシュ、やわらかカップ等、SFソフリそのまま○○、やさしい素材等) Ⅲ:市販品3品(SFOOムース、やわらかあいディッシュ、やわらかカップ等、SFソフリそのまま○○、やさしい素材等) 毎食高カロリーゼリーを付ける。(プロッカ、サポート、えねばく)
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)(不均質なものも含む:2-2)。	かまなくてもよい	ペースト状(赤2)	ミキサー食	ゼリー粥、ミキサー粥	軟菜食の副食(主菜1品、副菜2品)をミキサーにかけ、トロミパワースマイルで調整する。梅びしお、たいみそ、海苔佃煮等を毎食、高カロリーゼリー(プロッカ、サポート、えねばく)を昼夕付加する。
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)	きざみ・きざみあんかけ食	全粥、軟飯、ご飯	軟菜食の副食(主菜1品、副菜2品)を極きざみ状にする。トロミパワースマイルで作ったあんをかける。
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)	軟菜食半口大	全粥、軟飯、ご飯	軟らかい副食を半口大に切る。
						軟菜食一口大	全粥、軟飯、ご飯	軟らかい副食を一口大に切る。
				容易にかめる(一部)	容易にかめる(黄5)	軟菜食	全粥、軟飯、ご飯	消化の良い食事内容をとろみなしで提供。
						形態の名称	具体例	
						ミキサー	食材をミキサーにかけ、とろみやかたさをトロミパワースマイルで調整する。	
						きざみ	軟菜食を極きざみ状にする。	
						半口大	約1.5cm大に切る。	
						一口大	約2~3cm大に切る。	