

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	国立病院機構 長良医療センター		
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)	嚥下開始食ゼリー	なし	・エンゲリード ・お茶ゼリー(ソフティア2ゲル)
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)	嚥下開始食とろみ	なし	・アイトニックゼリー ・とろみ茶
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)	嚥下食1(ゼリー)	かゆミキサーゼリー(スベラカーゼライト使用)	・ゼリー1ヶ(プロック、やわらか玉子豆腐、エネルギーゼリーのいずれか) ・佃煮1ヶ
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)	ビュレ・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)(不均質なものを含む:2-2)。	かまなくともよい	ペースト状(赤2)	ミキサー	かゆミキサーゼリー(スベラカーゼライト使用)	全粥食の副食をミキサーにかけ、ペースト状にし、ネオハイトロミールⅢで調整
					かまなくともよい(黄2)	極キザミ	・かゆミキサー ・かゆミキサーゼリー	全粥食の副食を極キザミにし、ネオハイトロミールⅢで調整
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)			
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)	キザミ	・全粥 ・軟飯	全粥食の副食をキザミにする(あんかけ対応も可)
				容易にかめる(一部)	容易にかめる(黄5)	一口キザミ	・全粥 ・軟飯	全粥食の副食を一口キザミにする(あんかけ対応も可)
						形態の名称	具体例	
						ミキサー	ミキサーにかけ、ペースト状にし、ネオハイトロミールⅢで調整	
						極キザミ	荒削り大根おろし状	
						キザミ	0.5cm程度	
						一口キザミ	1～1.5cm程度に切る	