

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	早徳病院		
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)	嚥下食0(ゼロ)	【無し】	A:エンゲリードゼリー(市販品) B:エンゲリードゼリー+プリン(市販品)
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)	【無し】	【無し】	トロミ茶
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	かゆゼリー	おかずゼリー(市販品)、プリン(市販品)
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)	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)(不均質なものも含む:2-2)。	かまなくともよい	ペースト状(赤2)	嚥下食2-1	かゆミキサー	おかずミキサー
					かまなくともよい(黄2)	嚥下食2-2	かゆそのまま	おかず極キザミ
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)	【対応していない】		
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)		全粥か軟飯	おかず粗キザミ
				容易にかめる(一部)	容易にかめる(黄5)		全粥か軟飯	おかず一口大
						形態の名称	具体例	
						ミキサー	食材をミキサーにかけ、とろみをつるりんこpowerfulで調整する。	
						かゆゼリー	全粥にスベラカーゼを加え、ミキサーにかけ、冷やし固める。	
						極キザミ	フードカッターで1~2mm程度に切る。	
						粗キザミ	包丁で5mm程度に切る。	
						一口大	包丁で1~2cm程度に切る。	