

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 インフード	スマイル ケア食	松波総合病院		
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、スライス状にすくうことが可能なもの。	-	ゼリー状(赤0)	開始食	提供なし	お茶ゼリー(70ml、ソフティアゲル0.8%)、嚥下用ゼリー(エンゲリード)
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)	嚥下食Ⅰ	重湯ゼリー(ソフティアゲル3%)	水分をゼリー状にしたもの。スライス法でベタつき・ざらつきがなく粘膜にくっつきにくいもの。お茶ゼリー、ゼリーまたはプリン、栄養補助食品ゼリー(アイオールソフト)
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(均質でないから: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)	嚥下食Ⅱ	重湯ゼリー	ミキサーにかけた後ゼリー状にしたもの。スライス法で嚥下食Ⅰよりべたつき、ざらつきが多少あるもの。お茶ゼリー、ゼリーまたはプリン、アイオールソフトまたは卵豆腐または豆腐、おかずゼリー
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)	嚥下食Ⅲ	粥ミキサーとろみ(スベラカーゼ2%)	嚥下食Ⅱに加え、ペースト状のものを追加する。水分にはとろみをつける。お茶ゼリー、プロックゼリー、エンジョイゼリーまたはアイオールソフト、おかずゼリー、芋ペースト、トマトゼリー
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	全粥	食品を柔らかく煮込み、水分を多く含む。細きざみにし、水分にとろみをつける。 主菜(白煮魚や豆腐、鶏肉を中心としたおかず)、副菜(繊維の少ない野菜を中心としたおかず)、デザート(ゼリーやコンポートなど柔らかいもの)
				容易にかめる(一部)	容易にかめる(黄5)	軟菜食	全粥	食品を柔らかく煮込み、水分を多く含む。普通きざみにし、水分にとろみをつける。 主菜(白煮魚や豆腐、鶏肉を中心としたおかず)、副菜(繊維の少ない野菜を中心としたおかず)、デザート(ゼリーやコンポートなど柔らかいもの)
						軟菜食	軟飯	食品を柔らかく煮込み、水分を多く含む。一口大にきざみ、必要な場合は水分にとろみをつける。 主菜(白煮魚や豆腐、鶏肉を中心としたおかず)、副菜(繊維の少ない野菜を中心としたおかず)、デザート(ゼリーやコンポートなど柔らかいもの)
						形態の名称	具体例	
						ミキサー	とろみを付けたペースト状のなめらかな状態	
						細きざみ	0.1~0.5cm角、だし汁を加えてとろみをつけた状態	
						普通きざみ	0.5~1.5cm角、口腔内でまとまる程度のとろみをつけた状態	
						ひとくち大	2.0cm角	