

# 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	操外科病院		
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)	開始食	提供なし	ブリックゼリーをスライス法で提供
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)	流動食	重湯	ポタージュースープ、ヨーグルト、ゼリー、たまご豆腐など
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)。	かまなくともよい	ペースト状(赤2)	ミキサーとろみ	ミキサー粥とろみ付き	指示された食種をトロミ液でミキサーにかける
					かまなくともよい(黄2)	ミキサー食	ミキサーがゆ	指示された食種をだし汁等でミキサーにかける
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)			
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)	きざみ食・あらきざみ	三分粥～全粥	消化の良い食事できざみもしくは、あらきざみ。必要に応じてとろみ付きにする。とろみ付きの場合朝はヨーグルト
				容易にかめる(一部)	容易にかめる(黄5)	一口大	三分粥～全粥	消化の良い食事で一口大。必要に応じてとろみ付きにする。とろみ付きの場合朝はヨーグルト
						軟菜食・全粥	全粥	消化の良い食事
						形態の名称	具体例	
						ミキサー	食材をだし等でミキサーにかける。とろみ付きの方には、つるりんこで作ったトロミ液でミキサーをかける	
						きざみ	3mm程度に切る。トロミが必要な方にはトロミ液で刻んだものを和える	
						あらきざみ	1cm程度に切る。トロミが必要な方にはトロミ液で刻んだものを和える	
						一口大	2cm程度に切る。トロミが必要な方にはトロミ液で刻んだものを和える	