

# 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	医療法人和光会 山田病院		
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)	ゼリー食	提供なし	エンゲリード お茶ゼリー(イナアガー使用) 果汁ゼリー(イナアガー使用) ※上記から1食に1個提供
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)		提供なし	トロミ茶(スルーキング <sup>®</sup> 使用) 果汁ペースト(スルーキング <sup>®</sup> 使用)
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)	流動食	提供なし	・ソフトアガロリー ・エンジョイゼリー ・エンジョイカップゼリー ・和風だし香る茶碗蒸し ・牛乳プリン(スルーパートナー使用) ※上記から1食に2~3個提供 ・お茶ゼリー(イナアガー使用)
						ムース食	粥ムース (スベラカーゼ使用)	・おかずムース、味噌汁ムース、牛乳プリン(スルーパートナー使用) ・ふんわりムース ・エンジョイゼリー ・ヨーグルト ・お茶ゼリー(イナアガー使用)
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)	ペースト食	粥ムース (スベラカーゼ使用) 粥ペースト	ソフト食をミキサーにかけ、とろみをスルーキング <sup>®</sup> で調整する。(中~強程度)
				かまなくてもよい (黄2)			全粥	
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)	軟食 1cm刻み	全粥 軟飯	柔らかい食材を使用し、調理法を工夫して咀嚼、食塊形成、移送、嚥下がしやすいようにしたもの。1cmに切る。汁にはトロミを付ける。
				容易にかめる(一部)	容易にかめる (黄5)			
						形態の名称	具体例	
						ムース	食材をミキサーにかけ、スルーパートナーでかためる。	
						ペースト	ソフトをミキサーにかけ、スルーキング <sup>®</sup> でとろみを調整する。	
						1cm刻み	ソフトを1cm程度に切る。	
						ソフト	咀嚼力が弱くても食べやすく軟らかく調理したもの。箸やスプーンで切れる軟らかさ。食塊形成がしやすい。	
						常菜一口大	常菜を2cm程度に切る。	