

食形態連携表

「日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013」をよく読み、施設内で提供している嚥下調整食のすべての食種の名称とその内容を具体的に記入してく

氏名 _____ 年齢 歳 男・女 _____ 体重 kg (測定日 年 月 日)

基準食(嚥下調整食分類2013)				ユニバーサルデザートインフード	スマイルケア食	施設名		
コード	名称	食形態の内容				食種	食形態の内容	
		主食	副食				主食	副食
0j	嚥下訓練食品0j (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)		
0t	嚥下訓練食品0t (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。	-				各食種で使用している主食の種類を具体的に記入してください。とろみ調整食品やゲル化剤を使用している場合、その食品名も記入してください。
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)		
2-1	嚥下調整食2-1	粒がなく付着性の低いペースト状のおもゆや粥	ピューレ・ペースト・ミキサー食など均質でなめらかで、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。	かまなくてもよい		ペースト状(赤2)		どのような食材や料理を使用しているか、調理済食品も含め具体的に記入してください。とろみ調整食品やゲル化剤を使用している場合、その食品名も記入してください。
2-2	嚥下調整食2-2	やや不均質(粒がある)でもやわらかく離水もなく付着性も低い粥	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む。スプーンですくって食べることが可能なもの。	かまなくてもよい		かまなくてもよい(黄2)		
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)		
				容易にかめる(一部)		容易にかめる(黄5)		

＜特記事項＞

(例：経管栄養との併用、栄養摂取状況、栄養補助食品の有無、介助方法等)

形態の名称	具体例
	「ペースト」、「みじん切り」、「一口切り」など施設内で使用している形態の名称をすべて記入してください。
	「ペースト」、「ソフト」、「ムース」等の場合、かたさをどのようなもので調整しているか記入してください。「みじん切り」、「一口切り」の場合、どのくらいの大きさなのか、「mm」や「cm」で記入してください。

記入日： 年 月 日

施設名

記入者氏名

職種

食形態連携表(記入例)

氏名 ○○○○ 100歳 男・女 身長 143cm 体重 38kg (測定日 20XX年 X月 X日)

基準食(嚥下調整食分類2013)				ユニバーサルデザートインフード	スマイルケア食	○○○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。	-		開始食	提供なし	ブイクレスゼリー、アイソカルジェリーくりん
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)	流動食	重湯(つるりんこQuicklyでとろみをつける)	朝すまし汁、屋スープ、たくず湯をそれぞれつるりんこQuicklyでとろみをつける。
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)			
2-1	嚥下調整食2-1	粒がなく付着性の低いペースト状のおもゆや粥	ピューレ・ペースト・ミキサー食など均質でなめらかで、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。	かまなくてもよい	ペースト状(赤2)	ミキサー食	三分粥ミキサー(つるりんこQuicklyでとろみをつける)	三分粥の副食(主菜1品・副菜2品)をミキサーにかけ、とろみをつるりんこQuicklyで調整する。
2-2	嚥下調整食2-2	やや不均質(粒がある)でもやわらかく離水もなく付着性も低い粥	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む。スプーンですくって食べることが可能なもの。	かまなくてもよい	かまなくてもよい(黄2)			
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)	みじん切り食	軟飯・全粥	やわらかい副食(主菜1品・副菜2品)をみじん切りにし、つるりんこQuicklyで食品のまとまりをつくるよう調整する。
				容易にかめる(一部)	容易にかめる(黄5)	一口大	軟飯・全粥	やわらかい副食を一口大に切り、あんかけ風にする。朝ヨーグルト、昼夕にブロックを付加する。
						軟菜食	軟飯・全粥	消化の良い食事内容をとろみなしで提供。朝ヨーグルト、昼夕にブロックを付加する。

<特記事項>

(例: 経管栄養との併用、栄養摂取状況、栄養補助食品の有無、介助方法等)

食堂で車椅子を使用して食事をしている。一部介助により全量摂取。最初は自己摂取するが、途中手が止まることがよくみられる。

形態の名称	具体例
ミキサー	食材をミキサーにかけ、とろみやかたさをつるりんこQuicklyで調整する。
ゼリー	ミキサーにしたものをゲルプラスでゼリー状にする。
極みじん	2mm程度に切る。
みじん切り	5mm程度に切る。
一口大	1.5~2cm程度に切る。