

京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名		丹後ふるさと病院		
学会分類 2013(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	ゼリー食	ゼリー状のもの	たんぱく質含有量の少ないゼリーを提供 お茶ゼリー、ポカリスエットゼリー、市販のゼリー等	
0t	(設定なし)			
1j	ゼリー食	均質なゼリー、プリン、ムース状のもの	均質で、物性に配慮したゼリー、プリン、ムース状のもの。 ミキサー粥のゼリー、プリン、栄養ゼリー等	
2-1	アガー食	主食はミキサー粥のゼリー 副食はミキサー状	主食は全粥をミキサーにかけ粒がなくなる状態にし、ゲル化剤を混ぜたもの。副食はミキサー食にゲル化剤を混ぜ、離水に配慮している。	
2-2	ミキサー食	主食はミキサー粥のゼリー 副食はミキサー状	主食は全粥をミキサーにかけ粒がなくなる状態にし、ゲル化剤を混ぜたもの。副食はフードプロセッサーを使用し、粒が残らずなめらかにしたもの。必要に応じとろみ調整剤やとろみあんでまとまりやすくした状態で提供。	
3	超キザミ食	主食は全粥またはとろみ付粥 副食は細かいきざみ食	主食は全粥またはとろみ付粥。とろみ調整剤を使用。副食は極軟食をフードプロセッサーで細かく刻んだもの。必要に応じとろみ調整剤やとろみあんでまとまりやすくした状態で提供。卵豆腐、絹ごし豆腐は原型のまま提供。	
4	極軟食	主食は全粥または軟飯 副食はやわらかく調理したもの、刻む場合5mm～1cm程度	主食は全粥または軟飯 副食は歯がなくても食べられる大きさ、やわらかさになるように調理したもの。刻む場合は5mm～1cm程度で、魚は身をほぐして提供。必要に応じとろみ調整剤やとろみあんでまとまりやすくした状態で提供。	