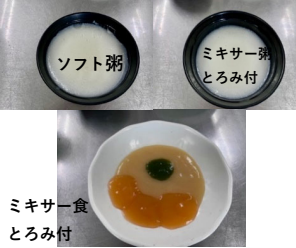


京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名		亀岡病院		
学会分類 2021(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	(設定なし)			
0t	(設定なし)			
1j	嚥下開始食 嚥下食Ⅰ	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	嚥下開始食： 高カロリー、高たんぱくのゼリーを提供。 嚥下食Ⅰ： 主食は重湯を酵素入りゲル化剤で固めて提供。 副食は水を追加し、ミキサーにかけ、ゲル化剤で 固めて提供。(ソフト食より柔らかい) ソフト食1品、ゼリー、たいみそを提供。	
2-1	ソフト粥 ミキサー粥とろみ付 ミキサー食とろみ付	ソフト粥：ゼリー状 ミキサー状	ソフト粥は全粥をミキサーにかけ、酵素入りゲル化 剤で固めて提供。 ミキサー粥とろみ付は全粥をミキサーにかけ、とろ み調整剤を使用し粘度を付けた状態で提供。 ミキサー食とろみ付は副食をミキサーにかけ、とろ み調整剤を使用し粘度を付けた状態で提供。	
2-2	(設定なし)			
3	ソフト食 全粥とろみ付 極きざみ食とろみ付 きざみ食とろみ付	ソフト食：ゼリー状 とろみ付全粥 刻んでとろみを付けたもの	ソフト食は副食をミキサーにかけ、ゲル化剤で固め て提供。 全粥とろみ付は全粥にとろみ調整剤でとろみを付 けて提供。 極きざみ食とろみ付は副食をみじん切りにしてとろ み調整剤でとろみを付けて提供。 きざみ食とろみ付は副食を2mm角にしてとろみ調整 剤でとろみを付けて提供。	
4	全粥 粗きざみ食とろみ付 粗きざみ	全粥 刻んでとろみを付けたもの 刻んだもの	粗きざみ食とろみ付は副食を1cm角にしてとろみ 調整剤でとろみを付けて提供。 粗きざみ食は副食を1cm角にして提供。	