

# 京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名	一般財団法人 仁風会 京都南西病院/京都南西病院介護医療院
-----	-------------------------------

学会分類 2013(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	嚥下食L0 または 個人対応食	ゼリー状のもの	タンパク質含有量が少ない果汁やお茶をゼリー状にして提供 個人の必要水分量に応じて組み合わせる	
0t	個人対応食	とろみ付の果汁	タンパク質含有量が少ない果汁に、とろみ調整剤を使用し個人の嚥下状態に合わせた粘度に調整して提供 個人の必要水分量に応じて組み合わせる	
1j	嚥下食L1、L2 または 個人対応食	ゼリー状、ムース状のもの	タンパク質を含む高栄養流動食や牛乳をゼリー状に、あるいはミキサー食をゼリー化して提供 また市販の栄養補助食品のゼリーやムースを個人の指示量に応じて組み合わせる	
2-1	ミキサー食	主食はミキサー粥 副食はペースト状のもの +とろみあん	主食は全粥をミキサーにかけ、粒がない状態にしたもの 副食はミキサーにかけ、とろみ調整剤を使用し粘度をつけた状態で提供	
2-2	全粥ミキサー食	主食は水分の少ない全粥 副食はペースト状のもの +とろみあん	主食は離水を防ぐ為水分の少ない全粥を提供 副食はミキサーにかけ、とろみ調整剤を使用し粘度をつけた状態で提供	
3	極キザミ食	主食は水分の少ない全粥 副食は細かいキザミ食 +とろみあん	主食は離水を防ぐ為水分の少ない全粥を提供 副食はそぼろ肉程度に刻み、嚥下しやすいようとろみあんにてまとめた状態で提供	
4	キザミ食	主食は水分の少ない全粥 または軟飯 副食は1cm程度のキザミ食 +とろみあん	主食は離水を防ぐ為水分の少ない全粥または軟飯を提供 副食は1cm程度に刻み、嚥下しやすいようとろみあんにてまとめた状態で提供	