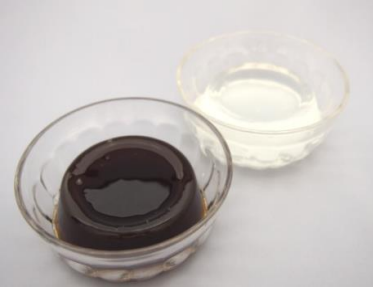


京都私立病院協会嚥下食一覧表

| 施設名             |               | 京都大原記念病院                   |                                                                                       |                                                                                       |
|-----------------|---------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 学会分類<br>2013(※) | 食事の名称         | 形態                         | 食事の特徴                                                                                 | 写真                                                                                    |
| 0j              | ①開始食<br>②嚥下食1 | ゼリー状                       | ①クリアーなゼラチンゼリー1個<br>②クリアなゼリー2個                                                         |    |
| 0t              | (設定なし)        |                            |                                                                                       |                                                                                       |
| 1j              | 嚥下2           | ゼリー状<br>プリン状               | クリアなゼリーとたんぱく質を含んだ濃度のあるゼリー(牛乳ゼリー等)の組み合わせゼリー3個                                          |  |
| 2-1             | (設定なし)        |                            |                                                                                       |                                                                                       |
| 2-2             | 嚥下食Ⅲ          | ペースト状                      | ミキサーにかけ増粘剤でトロミをついた副食ゼリー状の形態も提供<br>水分はでない                                              |  |
| 3               | 移行食           | ペースト状<br>ムース状              | ミキサーにかけ増粘剤でトロミをついたもの、舌で潰せる程度の硬さ<br>ムース状、ゼリー状の形態<br>水分はでない                             |  |
| 4               | きざみ食          | 2～3mm極きざみ                  | 2～3mmにきざみやわらかく調理したものにあんを混ぜ込んだもの。汁物はトロミつき<br>※但し、舌で潰れる程度の硬さの食材は形のまま提供例) 絹ごし豆腐・卵豆腐など    |  |
| 該当なし            | やわらか食         | 歯があり咀嚼が低下している方でも容易につぶせるかたさ | 軟らかい食材を使用し加熱時間を変え軟らかく調理をしたものまともりにくい料理はとろみをつけてまともりやすくしている。目安として一口大カット<br>但し、魚は切り身のまま提供 |  |