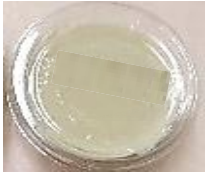


京都私立病院協会嚥下食一覧表作成に係る調査票

施設名		京都桂病院		
学会分類 2013(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	お茶ゼリー	ゼラチンのみでゲル化しているお茶ゼリー	○対象者：誤嚥リスクのある方。誤嚥した場合でも体温で溶け、窒息に配慮している。	
0t	(設定なし)			
1j	誤嚥リスク者用ゼラチンゼリー食	ゼラチンのみでゲル化している高栄養ドリンクゼリー	○対象者：誤嚥リスクのある方。誤嚥した場合でも体温で溶け、窒息に配慮している。	
1j	ゼリープリン状食	均質でなめらかな離水が少ないゼリー・プリン・ムース状の食品	○対象者：誤嚥のリスクはないが、ミキサー食やソフト食は食べられない方。付着性や凝集性への配慮がされている。 ○咀嚼に関する能力は不要で、スプーンですくった時点で適切な食塊状になっている。	
2-1	ミキサー食(副食)	三分菜に出し汁やスープを加えてミキサーにかけ、トロミをつけたもの	○対象者：咀嚼能力は不要でも、口に入れたものを広げず送り込むような能力をある程度有し、若干の付着性の幅に対応可能な嚥下能力を有する人を想定している。 ○なめらかで均質なもの。	
2-2	ミキサー粥	全粥に重湯をミキサーにかけ、トロミをつけたもの	○対象者：咀嚼能力は不要でも、口に入れたものを広げず送り込むような能力をある程度有し、若干の付着性の幅に対応可能な嚥下能力を有する人を想定している。 ○やわらかい粒などを含む不均質なもの。	
3	ソフト食	ムース状もしくはゼリー状の食事。冷凍ムース食、もしくは料理に水分を付加しミキサーにかけたものをゲル化剤でムースもしくはゼリー状にしたもの	○対象者：舌と口蓋間で押しつぶしが可能で、つぶしたものを再びある程度まとめ(食塊形成)、送り込むことができる(舌による搬送)能力がある状態で、嚥下機能についてもコード2よりさらに、誤嚥せず嚥下できる物性の幅が広い状態の患者。	
4	咀嚼困難食	三分菜を一口大(1-1.5cmのダイス状)に切った食事	○対象者：咀嚼が困難な患者	