

京都私立病院協会嚥下食一覧表

施 設 名		公益社団法人 信和会 京都民医連あすかい病院		
学会分類 2021（※）	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0 j 0 +	（設定なし）	ゼリーなど、まとまりがよい均質な食品です。離水しにくく、のどを通りやすいもの。	ゼリーなど既製品を使用	
1 j	嚥下訓練開始食	なめらかで均質な食品。食塊形成が難しい方でも摂取しやすいもの。	プリン、ヨーグルト、栄養補助食品など既製品の他、具の入っていない茶碗蒸しなどを組み合わせた食事。	
1 j	ゼリー食	なめらかで均質な食品。食塊形成が難しい方でも摂取しやすいもの。	栄養補助食品などの既製品や手作りのムースなどを組み合わせた食事。	
2-1	（設定なし）			
2-2	ミキサーピューレ（ペースト食）	ピューレ・ペースト状の食事。べたつかずまとまりやすいもので不均質な物も含む。	主食は粥ゼリー（スベラカーゼLITEを使用）、主菜は食材をミキサーで攪拌し、とろみ剤で調整して調理。主食・主菜に栄養補助食品を組み合わせた食事。	
3	ミキサー固形食	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの。食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの。	主食は粥ゼリー（スベラカーゼLITEを使用）、主菜は食材をミキサーで攪拌し、ゲル化剤で再成形して調理。（スベラカーゼLITEを使用）主食・主菜に栄養補助食品を組み合わせた食事。	
4	やわらか食	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの。上下の歯槽堤間で押しつぶしが可能なもの。	野菜は圧力鍋や重曹などを用いて調理。主食は離水のない全粥。（希望により軟飯も選択可能。）主菜の肉はフードプロセッサーで攪拌し再成形。魚は種類により、そのまま調理するものや肉と同様の調理を行うものがある。食材の持ち味を活かしながら、やわらかく仕上げた食事。（コード4と普通食の間の食形態として、軟菜食もあります）	