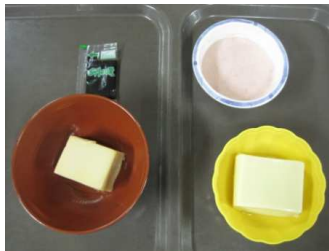


京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名	京都田辺記念病院
-----	----------

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	コンパクト食	ゼリー、プリン、ムース状のもの。	高カロリー、高たんぱくのゼリーを2個とたんぱくムース(プリン状)の1食3種の食品を提供。(アイオール、メイバランスマース、ブリックゼリーの3種)	
2-1	ミキサー食	主食は粒なし粥ゼリーまたは全粥ゼリー、全粥も選択可能。副食はペースト状。	粒なし粥ゼリーは全粥にスベラカーゼを添付しミキサーにかけゼリー状に固めたもの。粒あり粥ゼリーは全粥にソフティアGを添加し離水を防いだもの。副食は食材をミキサーにかけ、トロミ剤を使用し粘度を調整したもの。副食の一品は高カロリーのゼリー。	
2-2	(設定なし)			
3	ソフト食	主食は粒なし粥ゼリー、全粥ゼリー、全粥から選択可能。副食は形はあるが、歯茎で押しつぶし摂取することが可能なもの。	粒なし粥ゼリーは全粥にスベラカーゼを添加しミキサーにかけゼリー状に固めたもの。粒あり粥ゼリーは全粥にソフティアGを添加し離水を防いだもの。副食はミキサーにかけた食材をゲル化剤を使用し、ムース状に固めたもの。副食の一品は高カロリーのゼリー。	
4	やわらか食	主食は全粥、軟飯、米飯から選択。副食は弱い咀嚼力で摂取できるように柔らかく調理したもの。大きさについて、基本は一口大にカット。必要に応じてきざみ(約1cm以下)対応。	主食は全粥、軟飯、米飯から選択。副食は基本は咀嚼による摂取可能なものに硬さ、弾力、粘性をを調節。一部の食品は歯茎で潰せる硬さまで対応。	

* 水分については、常時多職種と相談し、ジャム状、ポタージュ状、ウスターソース状に調節。