

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 伏見岡本病院 | | | | |
|--------------|------------------------------|---|--|--|
| 学会分類 2021 | 食事の名称 | 形態 | 食事の特徴 | 写真 |
| 0j | 嚥下食0、嚥下食I | 嚥下0:嚥下訓練用ゼリー 嚥下I:たんぱく質含有量が少ないクリアな市販ゼリー | 嚥下0:嚥下訓練開始食。エンゲリード29g入り1個、1日1回からスタート 嚥下I:基本はクリアなゼリーを1回1個より提供。個人の状況に応じ食事回数、1回の提供量(上限3個)は調節可能。 静脈栄養又は注入食併用 | 嚥下0→ 嚥下I該当例 ↓桃ゼリー [↓]   |
| 0t | 嚥下I対象者のうち、嚥下機能の状態に応じ対応 | 中間から濃いとろみ程度 | 中間から濃いとろみ程度。市販の果汁ジュースなどたんぱく質含有量の少ないものを利用し、トロミ剤でとろみをつけて提供可能 | |
| 1j | 嚥下食II | たんぱく質含有するゼリー、プリン、ヨーグルトなど | 1回量は嚥下I該当ゼリー1個と右写真内容のたんぱく質含有するゼリー、プリンなどより1品の計2品を基本とする。 個人の状況に応じ食事回数、1回提供量(1~3個)調節可能。 静脈栄養又は注入食併用 | 嚥下II該当食品例   |
| 2-1 | 嚥下食III | 均一で滑らかなペースト 茶わん蒸し、卵豆腐など含む | 1回量は、嚥下I、嚥下II該当食品より各1品に右写真該当食品より1品の計3品を基本とする。 個人の状況に応じ食事回数、1回提供量(1~4個)、組合せなどは調節可能。 静脈栄養又は注入食併用 | 嚥下III該当食品例 茶わん蒸し、果物ペースト等   |
| 2-2 | ソフト食 ミキサー食 (各病態それぞれ対応) | ソフト食:ペースト状の食品をゲル化剤形成した物 ミキサー食:ミキサーにかけペーストにしたもの | 飲物:ソフト食・ミキサー食共にトロミ剤にて中間のとろみをつける。 汁物:ソフト食もミキサー食と同様の物を提供。具材+汁をミキサーにかけトロミ剤で中間のとろみをつけたもの。 調理工程は、食材をミキサーにかけるまで共に同じ。 | ↓ソフト  ↑ミキサー  |
| 3 | 刻みトロミ食 (各病態それぞれ対応) | 3mm程度に刻んだものに、トロミ剤でとろみをつける又はトロミアンをかけたもの | 薄い~中間のとろみ加減。 飲物・汁物:トロミ剤にて中間のとろみをつける。 イモ類はミキサーにかけ、滑らかなペーストにする。(ミキサー食と同じ) 調理工程は、トロミをつける前段階まで刻み食と同じ。 |   |
| 4 | 刻み食 (各病態それぞれ対応) | 3mm程度に刻んだもの | あまりバサバサしないように煮る、焼くなどの調理法を基本とする。 基本、食材は3mm程度にカットするが、ハンバーグや卵などスプーンの背でつぶせるものは、1.5cm角で提供する。 |   |