

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ーな市販ゼリー	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:基本はクリアーなゼリーを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。	