

京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名		医仁会 武田総合病院		
学会分類 2021(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	開始食	離水のないゼリー	エンゲリドゼリーやお茶ゼリーを使用 たんぱく質含有量が少ない糖質のゼリー	
1j	ゼリー食	既製品のゼリーやプリン、 ムースを使用。 (1jの商品を使用)	基本的には主食はなし(個別に選択は可能) 1日 725kcal たんぱく質25g 肉や魚、卵等のおかずや 甘いプリン(メイバランスゼリー等)から2品。	
2-1 2-2	ペースト食	ペースト状のもの	主食はゼリー粥(個別に選択は可能) ミキサーにかけ、とろみを付けた状態で提供。 1日 1000kcal たんぱく質40g なめらかでまとまりやすく、不均質なもの。 若干の付着性あり。 スプーンですくって食べることが可能。	
3	ソフト食	パパロア、ムース状のもの	主食は全粥orゼリー粥(個別に選択は可能) 1日 1300kcal たんぱく質50g なめらかでまとまりやすく、不均質なもの。 多少の離水あり、若干の付着性あり。 形はあるが押しつぶしが容易。	
3	おまじり食	舌や歯茎で押しつぶせる 程度の硬さで、 2~5mmに刻んだもの。 とろみ付	主食は全粥(個別に選択は可能) 1日 1300kcal たんぱく質50g 副食は舌で押しつぶせる程度の硬さで 2~5mmにカットされており、とろみが付いている。 多少の離水あり。	
4	3分菜食 5分菜食	1cm程度のカットしたもの 軟々食より軟らかい とろみなし	主食は三分粥・五分粥(個別に選択は可能) 三分菜→1日900kcal たんぱく質40g 五分菜→1日1100kcal たんぱく質45g 1cm程度にカットされており、 軟らかいものはカットされてないものもある。 とろみなし	
コード 外	きざみ食	2~5mm程度に刻んだもの とろみなし	主食は全粥(個別に選択は可能) 1日 1400kcal たんぱく質50g 副食は軟々菜を2~5mm程度にカットされている。 とろみなし 口腔内でばらつき飲み込みにくい	
コード 外	軟々菜食 一口カット	1cm大にカットしたもの とろみなし	主食は全粥(個別に選択は可能) 1日 1600kcal たんぱく質60g 副食は軟々菜を1cm大にカットしたもので とろみなし。	