

京都私立病院協会嚥下食一覧表

| | |
|-----|-------|
| 施設名 | 千春会病院 |
|-----|-------|

| 学会分類 2013(※) | 食事の名称 | 形態 | 食事の特徴 | 写真 |
|-----------------|------------------------|---|--|---|
| 0j | ゼリー食 | ゼリー | ゼラチンゼリーを提供 |  |
| 0t | とろみ茶 汁とろみ | とろみ濃度2種類の 水分 | とろみ濃度は、嚥下機能に合わせて水 400mlに増粘剤を7g(ケチャップ状)、3 g(ポタージュ状)を提供 |  |
| 1j | 濃厚流動食(ゼ リー) ムース食 | 簡単につぶせるゼ リー、ムース状 | ・濃厚流動食(ゼリー)には、栄養補助 食品(ブリックゼリー)を使用。 ・ムース食は、副食をムース状に調整 し提供。 |  |
| 2-1 | 粥ミキサー ミキサー食 | 主食・副食ともミキ サー状 | ・主食は、粥と酵素入りゲル化剤をミキ サーにかけ粥のべた付きがないよう にし提供。 ・副食は、ミキサーにかけ、とろみ調整 剤を使用し粘度をつけた状態で提供。 |  |
| 2-2 | きざみとろみ食 | 細かく刻み+あんか け | 細かくきざみ、出し汁やソースととも にとろみ調整剤を使用しとろみをつけて 提供。 |  |
| 3 | 全粥 粗きざみ食 | 主食は、全粥 副食は、粗きざみ | 副食を粗きざみ状にし、押しつぶし咀 嚼しやすい状態にして提供。 |  |
| 4 | 粥(水切り) 一口カット食 | 主食は、軟飯くら いの硬さ 副食は、かたさ・ばら つきがないものを一 口大にカット | ・主食は、全粥の水分を切り、軟飯くら いの硬さのものを提供 ・副食は、軟菜食を咀嚼しやすく一 口大にカットし提供 |  |