京都私立病院協会嚥下食一覧表

施 設 名 吉祥院病院

学会分類 2021(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	嚥下訓練食1	ゼリー状のもの	均一で付着性・かたさに配慮したもの。離水が少なく、スライス状にすくうことが可能。エンゲリード1品/食、1~3回食/日。	エングリード エングリード 「地域の方面では極いるなどの人工を開発の 「他のない」 ・「他のない」 ・「他のない。 ・「他のない。 ・「他の。 ・「他の。 ・「他の。 ・「他の。 ・「他の。 ・「他の。 ・「他の。 ・「他の。 ・「他の。 ・「他の。 ・「他の。 ・「他の。 ・「他の。 ・「他の。 ・「他の。 ・「
0t	(設定なし)			
1j	(設定なし)			
2-1	ミキサー食		主食はミキサー粥(粥専用の増粘剤入り)。副食も すべてミキサーにかけ、水分の多い物はとろみ剤 を使用し、ペースト状にしたもの。	
2-2	嚥下訓練食2、3、4		主食は全粥(粒が残っている)。副食は粒が残らないように一度ミキサーにかけた食材を、再度、増粘剤で形成しムース状に固めたもの。水分の多い物はとろみ剤を使用する。嚥下2は600kcal/日、嚥下3は800kcal/日、嚥下4は1000kcal/日とする。	
3	ソフト食、嚥下訓練食5	主食は全粥、副食はムース 状あるいはペースト状のも の	主食は全粥(粒が残っている)。副食は若干粒が残っている状態のものもある。ムース状かペースト状のもので、水分の多い物はとろみ剤を使用する。1200~1400kcal/日とする。	
4	キザミ食	主食は全粥か軟飯。副食は5mm幅にきざんだもの。汁椀にはとろみなし	主食は全粥か軟飯を選べる。副食は5mm幅にきざむが、軟らかい献立(卵とうふ、だし巻き、骨なし魚など)は切らずにそのままの形で提供する。汁椀は基本とろみなしとする。	