




京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名		向日回生病院		
学会分類 2013(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	(設定なし)			
0t	(設定なし)			
1j	嚥下訓練食 A・B・C	簡単につぶせるゼリー、プリン、ムース状のもの	A: 高カロリー、高蛋白質のゼリーと糖質がメインの甘いゼリーなど1～2品 B: Aと同様のゼリー、汁物(とろみ付)など2～3品 C: Bと同様のゼリー、汁物(とろみ付)、粥など2～3品	
2-1	ミキサー食	主食はミキサー粥 副食はムース状のもの＋とろみあん	主食は全粥をミキサーにかけてからゼリー剤を加え、すべり易くした状態のもの 副食は食材をミキサーにかけ、ゼリー剤で固めている。とろみあんがかかる。	
2-2	細軟々菜食	主食は全粥 副食は細かいきざみ食＋とろみあん	主食は全粥を基本とする 副食は菌茎ですり潰せる程度に柔らかく調理し、細かく刻み、とろみあんをかけている。 肉類はミキサーと同じムース状にしたものを使用。	
3	軟々菜食	主食は全粥 副食は細かいきざみ食＋とろみあん	主食は全粥を基本とする。 副食は細軟々菜食と同様に柔らかく調理し、スプーンにのる大きさに切ってとろみあんをかけている。	
4	軟菜食	主食は全粥又は軟飯 副食は柔らかく調理したもの(とろみあんなし)	主食は全粥と軟飯が選択できる。 副食は柔らかく調理してある。大きさは常菜と同じ。	