

京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名		宇治おうばく病院		
学会分類 2021(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	開始食	市販のゼリー	嚥下訓練用ゼリー1品	
0t	(設定なし)			
1j	嚥下食100 嚥下食400 嚥下食800	市販のゼリー 1個/食 2個/食 3個/食	均質で付着性、凝集性、硬さに配慮。 離水が少なく、スライス状にスプーンですくうことが可能。	
2-1	(設定なし)			
2-2	ペースト食	主食:ソフト粥 副食:ペースト菜 栄養プリン	主食は、離水が無く、付着性も低い粥類。 ピューレ、ペースト等で、べたつかず、まとまりやすいもの。 ・主食:米粉を使用し、粥用凝固剤で固める ・副食:ミキサーにかけてなめらかにし、ピューレ状にしたものを、固形化補助粉末を使用してまとめたもの。トロミあんをかけるものもある。 (小鉢は野菜ペースト) ・栄養プリン:栄養補助食品。 (高エネルギー、高たんぱく質)	
3	ソフト食	主食:ソフト粥 副食:ソフト菜 栄養プリン	形はあるが、押しつぶしが容易。ばらつかず、嚥下しやすいように配慮したもの。多量の離水がない。 スライス状にスプーンですくうことが可能なもの。 ・主食:米粉を使用し、粥用凝固剤で固める。 ・主菜・副菜:主菜をミキサーにかけてなめらかにし、固形化補助食品を使用。トロミあんをかけるものもある。(小鉢は野菜ペースト) ・栄養プリン:栄養補助食品。(高エネルギー、高たんぱく質)	
4	きざみ菜	主食:全粥 副食:0.5cm大 (汁物のとろみは個別対応)	肉はミンチ、魚は加熱してほぐした身、野菜は0.5cm以下にカットしたものを調理。 いも類は0.5cm角程度につぶして提供。 パサつき易い副食には、片栗粉でとろみをつけたり、トロミあんをかける。	