

# 京都私立病院協会嚥下食一覧表作成に係る調査票

施設名		宇治脳卒中リハビリテーション病院		
学会分類	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
2013				
0j	嚥下食0j (ゼリー)	ゼリー状のもの	<p>内容：ゼリー食 量：1食あたり(1品) 適応例：嚥下機能に問題のある方のスタート時の評価・訓練用 備考：たんぱく質含有量が少ないゼリー。 物性に配慮した離水の少ないもの。 少量をすくってそのまま丸呑み可能。</p>	
0t	(設定なし)			
1j	嚥下食1j (ゼリー)	ゼリー状のもの	<p>内容：ゼリー食 量：1食あたり(2品) 適応例：送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要あり 備考：たんぱく質含有量は問わないゼリー。 物性に配慮した離水の少ないもの。 均質で、付着性・凝集性、硬さに配慮したもの。</p>	
2-1	嚥下食2-1 (ミキサーとろみ)	ミキサーとろみ 主食：ミキサー粥とろみ	<p>内容：ミキサー食 量：1食あたり(3~4品) 適応例：嚥下食1全量摂取可能。 ソフト食では押しつぶし困難な方に。 備考：均質でなめらかなもの (あまりさらさらしすぎないこと)</p>	
2-2	嚥下食2-2 (ソフト)	ソフト 主食：ソフト粥	<p>内容：ソフト食 量：1食あたり(3~4品) 適応例：咀嚼力がなく、残渣多いものが口腔内に残る方。 ミキサー食ではまとまりが緩い方に 備考：やわらかい粒等を含む不均質なもの</p>	
3	嚥下食3 (みじんぎりとろみ)	みじんぎりとろみ 主食：とろみ粥	<p>内容：易消化よりさらにやわらかいみじんぎりとろみ 適応例：咀嚼力が弱く、口腔内で食物をまとめる力のない方に 備考：舌と口蓋間で押しつぶし可能なもの。 食塊形成が容易なもの。</p>	
4	嚥下食4 (一口きざみとろみ)	一口きざみとろみ 主食：とろみ粥	<p>内容：易消化よりさらにやわらかい一口きざみ 適応例：嚥下に問題なく歯茎で噛む方に 備考：形があり、かたすぎず、ばらけにくく、貼りつきにくいもの。 箸で切れるやわらかさ。</p>	