

京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名		嵯峨野病院		
学会分類 2013(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	嚥下訓練食Ⅰ	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。離水がなくスライス状にすくうことが可能なもの。	たんぱく質含有量のないゼリー (例：エンゲリード)	
0t	お茶・ジュース (とろみつき)	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水	とろみ調整剤を入れて、とろみをつけた水分 薄い：スプーンを傾けるとずっと流れ落ちる 中間：スプーンを傾けるととろとろ流れる 濃い：スプーンを傾けても、ある程度形状が保たれ、流れにくい	
1j	嚥下訓練食Ⅱ 嚥下訓練食Ⅲ	ゼリー・プリン・ムース状のもの	たんぱく質含有量の多い濃厚流動食ゼリーも含む。嚥下訓練食Ⅱは、プリン・ゼリー。嚥下訓練食Ⅲは、ムース状のもの。 (例：ムース・ヨーグルト・アイス)	
2-1	全粥ミキサー	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの。	全粥をミキサーにかけ、粒がない状態で提供。噛まなくても良い状態。	
2-2	ミキサー食 (副食)	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、べたつかず、まとまりやすいもので、不均質なものも含む。	副食をミキサーにかけ、とろみ調整剤を使用し、粘度を付けた状態で提供。噛まなくても良い状態。	
3	やわらか食	形はあるが、押しつぶしが容易・食塊形成や移送が容易・咽頭でばらけず嚥下しやすいよう配慮されたもの。離水がないもの。	副食をミキサーにかけ、増粘剤で固め、型抜きして提出。舌でつぶせる状態。	
4	全粥・軟飯 刻み食	主食は、全粥または軟飯。副食は、約3mmカットの刻み食。とろみあん有り。	主食は、全粥または軟飯 副食は、舌でつぶせる状態。	