

京都私立病院協会嚥下食一覧表

施 設 名		康生会 武田病院		
学会分類 2021(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	エンゲリード・お茶ゼリー	離水のないゼリー	エンゲリード:たんぱく質含有量が少ない糖質のゼリー お茶ゼリー:ゼラチン寒天使用	
0t	設定なし			
1j	ゼリー食	既製品のゼリーやプリン、ムースを使用 (1jの商品を使用)	基本的には主食はなし(個別に選択は可能) 1日エネルギー725kcal たんぱく質25g 肉や魚、卵等のおかずのものを1品と 甘いプリン(メイプルシゼリー等)1品の2ヶ付け。	
2-1 2-2	ペースト食	ペースト状のもの	主食はゼリー粥(個別に選択は可能) ミキサーにかけ、とろみを付けた状態で提供。 1日エネルギー100kcal たんぱく質40g なめらかでまとまりやすく、不均質なもの。 若干の付着性あり。 スプーンですくって食べることが可能。	
3	ソフト食	パパロア、ムース状のもの	主食は全粥orゼリー粥(個別に選択は可能) 1日エネルギー1300kcal たんぱく質50g なめらかでまとまりやすく、不均質なもの。 多少の離水あり、若干の付着性あり。 形はあるが押しつぶしが容易。	
3	おまじり食	舌や歯茎で押しつぶせる程度の硬さで、2~5mmに刻んだもの とろみ付	主食は全粥(個別に選択は可能) 1日エネルギー1300kcal たんぱく質50g 副食は舌で押しつぶせる程度の硬さで 2~5mmにカットされており、とろみが付いている。 多少の離水あり。	
4	3・5分菜食	1cm程度のカットしたものの 軟々菜食より軟らかいとろみなし	主食は3分粥・5分粥が基本設定のため全粥等に 個別対応必要。 副食は難消化性食品を除いたものを1cm程度に カット、舌で押しつぶせる程度の硬さに調理。と ろみはなし。5分菜では肉類(ささみミンチ)提 供あり、魚もほぐさず提供。 3分菜食:1日エネルギー900kcal たんぱく質 40g 5分菜食:1日エネルギー1100kcal たんぱく質 45g	