

京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名		泉谷病院		
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	ゼリー食	簡単につぶせるゼリー	高カロリー、高タンパク質、糖質も含まれ甘いゼリー。	該当者が現時点でいないため、写真なしです。
2-1	ミキサートロミ食	主食はミキサー粥。主菜、副菜共にミキサー状	主食はミキサーにかけ粒がなくなる状態にしたもの。主菜、副菜共にミキサーにかけ、とろみ調整剤を使用して粘度を付けた状態で提供。お茶はゼリー状のとろみ付き。	
2-2	きざみとろみ食	主食はとろみ付き粥。主菜、副菜共にきざみ食にとろみあん	主食は若干粒を残した状態のとろみ付き粥を提供。とろみ調整剤使用。主菜、副菜共に歯茎ですりつぶせる程度に刻んだもの。お茶もとろみ付き。	
3	きざみ食	主食は全粥とろみなし。主菜、副菜共にとろみあんなし	主食はとろみなしの全粥を提供。主菜、副菜共に歯茎ですりつぶせる程度に刻んだもの。とろみあんなしで提供。お茶とろみなし。	
4	軟菜食	主食は全粥または軟飯。主菜、副菜共に柔らかく調理したもの	主食は全粥もしくは軟飯も選択できるようにしている。主菜、副菜共に上下の歯槽提間で押しつぶせる柔らかさ、大きさになるように調理。お茶とろみなし。	