

京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名		洛北病院		
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	嚥下訓練食	中間～濃いとろみ 3品味付が異なるもの	塩味・甘味・酸味がはっきりとわかる食品にとろみをつけて提供	
1j	流動食	簡単につぶせるゼリー、プリン・ムース状のもの	高カロリー、高タンパク質のゼリーやムース状のものを1食につき2～4個提供(個別に対応)	
2-1	プリン状食	主食はミキサー粥又はミキサー粥をプリン状に固めたもの	主食は全粥をミキサーにかけ、粒なし状態にしたもの。又はそれをプリン状に固めたもの。 副食はミキサーにかけ、プリン状に寒天溶液で固めたもの。魚はムース魚を提供。	
2-2	ミキサー食	主食はミキサー粥又はミキサーパンなど	主食は粒なし状態で基本的にとろみはなく、硬めを希望される場合は水分の少ない状態で提供。 副食はミキサーにかけ、とろみ剤で少しとろみをつけている。 魚はムース魚をミキサーにかけて提供。	
3	キザミ食	主食は粥又はミキサー粥 副食は5mm程度に刻んだものでとろみあんはなし	主食は個別に対応。 副食は軟菜食を5mm程度に刻んだもの。 とろみ付を希望される場合はとろみあんをかけて提供。 魚はムース魚を提供。	
4	軟菜食	主食は軟飯又は粥 副食は軟菜食を一口大にカットしたもの	主食は全粥を基本として個別に対応。 副食は柔らかく調理しているが、繊維質のあるものも提供しているため、歯がないと食べにくいものがある。	