

京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名 男山病院				
学会分類 2013(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	(食種としては設定なし) STが担当	たんぱく質を含まないゼリー	嚥下訓練用ゼリー(ST)	なし
0t	(食種としては設定なし) STが担当	とろみのついた水分	お茶とろみ(ST)	なし
1j	嚥下調整食1j	均質なゼリー・ムース・プリン状のもの	送り込む際に上あごに舌を押しつける必要がある 0jに比べて表面のざらつきあり (プリン、ゼリー、味噌汁、煮物などのミキサーとろみ付き)	
2-1	嚥下調整食2-1	べたつかず、まとまりやすく均質で粒がないペースト状のもの	口の中で簡単に塊となるもの 粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥 (全ての主食、副食をミキサーにかけとろみをつける、絹ごし豆腐やゼリー類はそのまま)	
2-2	嚥下調整食2-2	べたつかず、まとまりやすいが不均質なものも含む	口の中で簡単に塊となるもの やや不均質(粒がある)、でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類 (副食は嚥下調整食2-1と同様、主食のみ全粥)	
3	(設定なし)	当院では嚥下調整食3、4に該当するソフト食の設定はなく、 嚥下調整食2-2の次の食形態は刻み食になっております。 軟食全粥、軟食軟飯という食種で 副食を極刻み(1mm以下)、刻み(5mm以下、魚はほぐす)、		
4	(設定なし)			