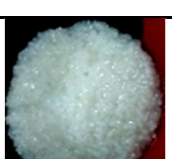
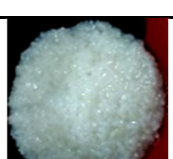
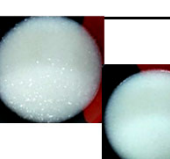


京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名		医療法人 京都翔医会 西京都病院		
学会分類 2021(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	ゼリー食 高カロリーゼリー食	離水が少ない タンパク質含有量が少ない	食事開始時の試し訓練用 提供食1食につき基本1品 タンパク質含量はほぼ無し	
0t	(設定なし)			
1j	濃厚ゼリー食	舌で簡単に潰せる	少量でエネルギー・タンパク質、亜鉛・食物繊維・ ビタミンが美味しく摂れる 通常形態食の方でも対応可能	
2-1	(設定なし)			
2-2	(設定なし)			
3	ソフト食	形あるが押しつぶしが容易 誤嚥のリスク軽減に配慮した もの(2-2相当のもの含む)	ムース状のもの 歯や入歯がなくても口腔内で押しつぶせるもの 主食は米飯からペーストまで選べる。	
4	キザミ食 大キザミ食	キザミ → 副食を0.5cm～ 1cm程度に刻んだもの 大キザミ → 副食を1cm ～3cm程度に刻んだもの	御縁に配慮 咀嚼しやすいように刻んだもの 押しつぶしは困難	 キザミ食  大キザミ食

刻み対応一覧

2023.10.16 改訂 西京都病院 栄養科

	普通	一口大	刻み		すり身	ペースト
西京都病院	通常	大キザミ	キザミ	ソフト食		ペースト食
エネルギー タンパク質	1600~1800kcal タンパク60~70g	1400~1600kcal タンパク50~60g	1400~1600kcal タンパク50~60g	1300~1500kcal タンパク45~55g		1100~1300kcal タンパク35~45g
学会分類2013			コード4 (4以上の形態も含む)	コード3		粥 : コード 2-2 副食 : コード 3
魚						
		2~3cmの 一口大にカット	1~2cmにきざむ または、ほぐす	冷凍ムース食		冷凍ムース食
鶏肉						
		1~2cmの 一口大にカット	3mm~5mm にきざむ	冷凍ムース食		冷凍ムース食
小松菜						
		1~2cmの 一口大にカット	3mm~5mm にきざむ	冷凍ムース食		冷凍ムース食
大根						
		1~2cmの 一口大にカット	3mm~5mm にきざむ	冷凍ムース食		冷凍ムース食
南瓜						
		1~2cmの 一口大にカット	3mm~5mm にきざむ (皮つき)	冷凍ムース食 冷凍ペースト食		冷凍ムース食 冷凍ペースト食
果物						
		1~2cmの 一口大にカット	3mm~5mm にきざむ	すりおろし (市販品)		すりおろし (市販品)
粥						
	全粥(通常)	← 同じ →		全粥(通常)		トロミ ペースト