

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	高カロリーゼリー食	ゼリー	カップアガロリーゼリーを使用 離水が少ない たんぱく質・脂質の含有量はゼロ 1食に1個提供	
0t	(設定なし)			
1j	濃厚流動ゼリー食	舌で簡単に潰せるゼリー	メイバランスブリックゼリーを使用 たんぱく質・脂質含有のゼリー 1食に1個提供	 
2-1	ペースト食	ミキサートロミにしたもの 主食: 粥ゼリー(基本)	ソフト食をさらに残留、誤嚥をしにくいように ミキサーにかけてトロミをつけたもの 摂取可能であればペースト粥又は全粥を選択可能	    
2-2				
3	ソフト食	ムース状 形はあるが、押しつぶし が容易	歯や義歯がなくても口腔内で押しつぶせるもの 誤嚥のリスク軽減に配慮したもの (一部2-2相当のものを含む) 主食は米飯からペースト粥まで選択可能	   
4	キザミ食	副食を0.5cm～1cmに 刻んだもの	咀嚼しやすいように刻んだもの 押しつぶしは困難 主食は米飯からペースト粥まで選択可能	   

食事形態一覧

2025.3 西京都病院 栄養科

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	1600～200kcal タンパク60～70g	1600～200kcal タンパク60～70g	1600～200kcal タンパク60～70g	1600kcal タンパク60g		1200kcal タンパク45g
学会分類2021			コード4 (4以上の形態も含む)	コード3		コード 2-2・2-1
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		ミキサーにかけて とろみを付ける
鶏肉						
		1～2cmの 一口大にカット	5mm～1cm にきざむ	冷凍ムース食		ミキサーにかけて とろみを付ける
小松菜						
		1～2cmの 一口大にカット	5mm～1cm にきざむ	冷凍ムース食		ミキサーにかけて とろみを付ける
大根						
		1～2cmの 一口大にカット	5mm～1cm にきざむ	冷凍ムース食		ミキサーにかけて とろみを付ける
南瓜						
		1～2cmの 一口大にカット	5mm～1cm にきざむ(皮つき)	冷凍ムース食 冷凍ペースト食		ミキサーにかけて とろみを付ける
果物						
		1～2cmの 一口大にカット	5mm～1cm にきざむ	すりおろし (市販品)		すりおろし (市販品)
主食						
	米飯	米飯	全粥	全粥		ペースト粥