

# 京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名	醍醐病院
-----	------

学会分類 2021	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	流動食 (流動固形ゼリー)	均一で離水に配慮したゼリー、ムース等	ブリックゼリー、サポートゼリー、エプディッシュ、エネルギーゼリー、豆の富、ヨーグルト、果物ゼリー、プリンなどを組み合わせて提供(疾病、エネルギー、好みを考慮、お茶ゼリーは個別対応) (写真は一例では無く、この様な組み合わせが出来ることを表示)	
2-1	流動食 (流動固形ゼリー)	均一でなめらか、スプーンですくって食べることが可能	ソフトゼリー、他のゼリー類を組み合わせ提供(疾病、エネルギー、好みを考慮、お茶ゼリーは個別対応) (写真は1例では無く、種類を表示するため)	
2-2	ミキサー菜	ミキサー食で不均質を含む、とろみ有り、スプーンですくって食べることが可能	副食に出汁を加えミキサーにかけ滑らかにするが不均質も混じる。とろみ剤を用いてペースト状にする。(ハーフ食有) 主食は別対応(全粥(4,とろみ可)、ミキサー粥(2-1,とろみ可)) コラーゲンゼリー、メイバランスゼリー含む	
3	みじん菜	みじん状で不均質、ミキサー菜より粗い、まとまりやすく配慮	副食をミキサーにかける。とろみ剤使用。(ハーフ食有) 主食は別対応(全粥(4,とろみ可)、ミキサー粥(2-1,とろみ可))	
コード外	細細切り菜	約0.7cm以下(グリーンピース大)に刻んだもの、非常に不均質を含む、固さやばらけやすさ有り、とろみ無し	包丁あるいはミキサーで刻む。食材によっては常菜も対応。(ハーフ食有) 主食は別対応(軟飯(4)、全粥(4,とろみ可))	
コード外	細切り菜	一口大以下にカット	肉・魚は長辺2cm以下、軟らかい野菜等は長辺3cm以下。 主食は別対応(軟飯(4)、全粥(4))	