

京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名		長岡京病院		
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	(設定なし)			
1j	濃厚流動食 (エンジョイゼリー)	均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー、プリン、ムース状のもの	高カロリー・高たんぱく質ゼリー	
2-1	一般食 主食(3分ミキサー、5分ミキサー、7分ミキサー、全粥ミキサー) 副食(ミキサー)	主食:ミキサー粥 副食:ミキサー食	主食は3分粥・5分粥・7分粥・全粥をミキサーにかけたもの。(トロミなし、スベラカーゼ使用、スカイスルー使用から選択) 副食はミキサーにかけ、スカイスルーを使用したもの。	
2-2	(設定なし)			
3	一般食 主食(3分、5分、7分、全粥) 副食(キザミ軟菜)	主食:3分、5分、7分、全粥 副食:細かいキザミ食	主食は3分粥・5分粥・7分粥・全粥から選択。(トロミなし、スカイスルー使用から選択) 副食は歯茎ですり潰せる程度(トロミなし、スカイスルー使用から選択)	
4	一般食 主食(3分、5分、7分、全粥、軟飯、米飯) 副食(軟菜(分粥食に準ずる))	主食:3分、5分、7分、全粥、軟飯、米飯 副食:軟菜食より柔らかく調理したもの	主食は3分粥・5分粥・7分粥・全粥、軟飯、米飯から選択。(トロミなし、スカイスルー使用から選択) 副食は形があり、かたすぎず、ばらけにくく、箸で切れる軟らかさ。(トロミなし、スカイスルー使用から選択)(一口サイズカット対応可)	