

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 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	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	ソフトゼリーが主で、他のゼリー類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1例では無く、種類を表示するため)	
2-2	ミキサー菜	副食がミキサー食、不均質を含む、スプーンですくって食べることが可能(主食は別対応、とろみ有り)	副食をミキサーにかけて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。副食と主食は別、全粥をミキサーにかけるかは個別対応。(やや2-1より)(流動固形ゼリーのコーラゲンゼリー、メイバランスゼリーは2-2に含む)(ハーフ食有り)	
3	みじん菜	副食がミキサー食であるが非常に不均質、スプーンですくって食べる事が可能、ミキサー菜より粗め(主食は別対応、とろみは別対応)	副食をミキサーにかけるかけるが時間が短いため不均質な状態。とろみ剤を用いてペースト状にする時もある。副食と主食は別、全粥をミキサーにかけるかは個別対応。(やや2-2より)(ハーフ食有り)	
4	細細切り菜	副食を包丁で刻む。大きさはグリーンピース大。(主食は別対応)	副食を包丁で刻む。大きさはグリーンピース大であるがまちまちになる時がある。とろみは無し。副食と主食は別(やや3より)(ハーフ食有り)	