





# 京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名		伏見桃山総合病院		
学会分類 2013(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	嚥下食①	エンゲリード	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー。離水が少なく薄くスライスする事が可能。	
0t	(設定なし)			
1j	嚥下食②	プロテインゼリー	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー	
2-1	(設定なし)			
2-2	嚥下食④	主食・副食ともにミキサー状	主食副食それぞれミキサーにかけたうえで、とろみ調整剤を使用して粘度をつけた状態で提供	
3	嚥下食③	主食はムース粥 副食はゼリー状に固めたものの上とろみあんをかけている	主食は粥をミキサーにかけ、とろみ調整剤で粥ゼリーにし提供。副食もミキサーにかけたものをとろみ調整剤でゼリー状に固め1cm四方にカット、上からとろみのついたあんをかけて提供。エネルギー調整でアガロリーゼリーやプリン等の補食をつけている。	
4	嚥下食⑤	主食はトロミ付粥 副食はキザミ形態(2~3mm)にトロミアんをかけている	主食は全粥にとろみ調整剤でとろみをつけて提供。副食はキザミ形態(2~3mm)にとろみあんをかけて提供。	