

# 京都私立病院協会嚥下食一覧表作成に係る調査票

施設名	十条武田リハビリテーション病院
-----	-----------------

学会分類 2013(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	エンゲリード	ゼリー状のもの	飲み込みやすく、口の中で溶けにくい。 嚥下困難者に適したゼリー。	
0t	設定なし			
1j	ゼリー食 パワープリン・メイバランスゼリー	簡単につぶせるゼリー、テリーヌ状のもの。	テリーヌ風おかず(均一な性状、温提供可能) プリン、ゼリーの提供も行っている	
2-1	ペースト食	基本の主食は全粥。ゼリー粥、ペースト粥など選択は可能。 副菜はペースト状のもの。	副菜はミキサーにかけ、とろみ調整剤を使用して粘度をつけたもの。 プリン、ゼリーの提供も行っている。	
2-2	①ソフト食 ②きざみとろみ食	基本の主食は全粥。ゼリー粥、ペースト粥など選択は可能。 <b>【副菜】</b> ①ペースト状にしたものを固めたもの。 ②細かくきざみ、とろみをかけたもの。	①副菜はペースト状にしたものを、ゲル化剤を使用し固めたもの。卵豆腐に餡をかけたものなども提供している。性状の均一化のため、プリン、ゼリー以外は温めて提供している。炒り卵を使用した料理が含まれているなど、形状は不均質である。 ②副菜は軟々菜形態を細かく刻んだもの、とろみ調整剤で作成した出汁とろみをかけたもの。じゃが芋や里芋、切り麩、卵豆腐、豆腐など歯茎でつぶせるものは形を残して提供している。 ①②共にプリン、ゼリーの提供も行っている。	①  ② 
3	おまじり食	基本の主食は全粥。ゼリー粥、ペースト粥など選択は可能。 副菜は柔らかく煮たものにとろみをつけたもの	副菜は分粥にとろみ調整剤を使用して、粘度をつけたもの。 基本的には刻んだ食材を使用しているが、一部短冊状の食材が含まれているなど、形状は不均質である。 プリン、ゼリーの提供も行っている。	
4	軟々菜とろみ食	基本の主食は全粥。ゼリー粥、ペースト粥など選択は可能。 軟々菜形態にとろみをかけたもの	軟々菜食形態に、とろみ調整剤で作成した出汁とろみをかけたもの。	