

# 京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名		金井病院		
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	(食種としては設定なし)	ゼリー状のもの	内容は個人の嚥下能力によって異なる。 えねばくゼリー等。	
2-1	濃厚流動食	中間のとろみ～濃いとろみ状	高エネルギーの栄養剤にとろみをつけたもの 必要に応じて高カロリーゼリー等を付加する	
	ミキサー食	主食はソフト粥から米飯まで、選択可能 副食はペースト状	主食はソフト粥(全粥をミキサーにかけ粒がなくなる状態にしたものに酵素入りの増粘剤を混ぜ、再加熱しゼリー化したもの)から米飯まで選択可能。 副食は、ミキサーにかけ、とろみ調整剤を使用して粘度をつけた状態で提供。	
2-2	キザミ食 (おかずにあん)	主食は粥から米飯まで、 選択可能 副食は極きざみにとろみあんをかけたもの	咀嚼と食塊形成困難者向け。 主食は、全粥、軟飯、米飯、おにぎりから選択。 副食は、極刻み状のものにとろみ調整剤を使用したあんをかけた状態で提供。	
	キザミ食	主食は粥から米飯まで、 選択可能 副食は極きざみ状	咀嚼力弱く、一口大は摂取不可であるが、食塊形成可能者向け。 主食は、キザミ食(おかずにあん)と同様。 副食は、極刻み状に刻んだもの。	
3	(設定なし)			
4	ソフト食	主食はソフト粥 副食はゼリー状	主食はソフト粥(全粥をミキサーにかけ粒がなくなる状態にしたものに酵素入りの増粘剤を混ぜ、再加熱しゼリー化したもの)。 副食は、ミキサーにかけたものに増粘剤を使用してゼリー状にし、形を整えたもの。	
	形態: 一口大 (おかずにあん)	主食は、全粥、軟飯、米飯、一口大おにぎり等選択可能 副食は一口大程度に刻んだものにとろみあんをかけたもの	主食は選択可能。 副食は、一般食から治療食について全ての食種に対応。一口大程度にカットしたものとろみ調整剤を使用したあんをかけた状態で提供	
	形態: 一口大	主食は、全粥、軟飯、米飯、一口大おにぎり等選択可能 副食は一口大程度に刻んだもの	主食は選択可能。 副食は、一般食から治療食について全ての食種に対応。一口大程度に刻んだもの。	
	全粥食	主食は、全粥、軟飯、米飯、一口大おにぎり等選択可能 副食は軟らかく調理したもの	主食は選択可能。 副食は、消化器系に刺激の少ない食事とする。調理法・使用食材も消化吸収の用意なものとする。	