

# 京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名		なごみの里病院		
学会分類 2013(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	嚥下開始食	0j形態のゼリー(当院ではエンゲリード使用)	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、スライス状にすくうことが可能なもの。 嚥下リハビリテーション直接訓練の導入期で、1日1個提供。	
0t	(設定なし)			
1j	嚥下食Ⅰ 嚥下食Ⅱ	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	嚥下食Ⅰは毎食ゼリー1品。 嚥下食Ⅱは朝食はゼリー1品、昼・夕はゼリー2品。	
2-1	ミキサー食	主食はミキサー粥 副食はペースト状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの。 スプーンですくって食べることが可能なもの。	
2-2	嚥下食Ⅲ BⅡ食 (極刻み食)	主食はパン粥 嚥下食Ⅲは嚥下食Ⅰ・Ⅱよりべたつき、ざらつきが多少あるもの BⅡ食は2回刻み	嚥下食Ⅲは、朝食はパン粥+ゼリー、 昼・夕はゼリー2品に、ミキサー食1品。 ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む。 スプーンですくって食べることが可能なもの。	
3	ソフト食 BⅠ刻食	ソフト食は、形はあるが、おしつぶしができるもの BⅠ刻食は、BⅠ食をより細かく刻んだもの	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がない。	
4	BⅠ食 (刻み食)	主食は軟飯、全粥。 常食から、硬いもの・食べにくいものを省き、柔らかいものを中心に、1~2cmにカットしたもの	主食は全粥を基本として、他の主食も選択可能。 かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどが無いもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ。	