





京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名	医療法人社団 京健会 介護医療院さいきょう
-----	-----------------------

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	お茶	とろみ茶	とろみレベルは3区分 お茶A:低とろみ お茶B:中とろみ お茶C:強とろみ ※分量は飲茶量に応じて増量対応あり	
1j	設定なし			
2-1	ミキサー食	ミキサー状など 主食はミキサー粥 副食はペーストまたはムース状のもの	主食は全粥をミキサーにかけるが、全粥と同様のエネルギーとなるよう成分調整したものの均質でなめらか、べたつかず、まとまりやすいもの 副食はミキサーにかけ、トロミ調整剤を使用し粘度がある状態	
2-2	きざみ食	ピューレ・ペースト状 不均質なものを含む 主食は全粥 副食はきざみ+とろみあん	やや不均質であっても軟らかく、離水がなく、付着性の低いもの スプーンですくって食べることが可能なもの 副食はきざみ食にとろみあんをかけたもの(使用食材は分類4)	
3	きざみ食	主食は全粥 副食はきざみ食(とろみあんなし)	形はあるが押しつぶしが容易・食塊形成や移送が容易。 副食はきざみ食としたもの	
4	全粥食	主食は全粥または軟飯 副食は一口大カット	上下の歯槽提問の押し潰し能力が必要であり、舌と口蓋間で押しつぶすことは困難。 主食は全粥または軟飯の選択が可能 副食は軟らかく食べやすいサイズに調理したもの	