

京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名		千春会病院		
学会分類 2013(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	ゼリー食	ゼリー	ゼラチンゼリーを提供	
0t	とろみ茶 汁とろみ	とろみ濃度2種類の 水分	とろみ濃度は、嚥下機能に合わせて水 400mlに増粘剤を7g(ケチャップ状)、3g (ポタージュ状)を提供	
1j	濃厚流動食(ゼリー) ムース食	簡単につぶせるゼ リー、ムース状	・濃厚流動食(ゼリー)には、栄養補助 食品(ブリックゼリー)を使用。 ・ムース食は、副食をムース状に調整し 提供。	
2-1	粥ミキサー ミキサー食	主食・副食ともミキ サー状	・主食は、粥と酵素入りゲル化剤をミキ サーにかけ粥のべた付きがないよう に提供。 ・副食は、ミキサーにかけ、とろみ調整 剤を使用し粘度をつけた状態で提供。	
2-2	きざみとろみ食	細かく刻み+あんかけ	細かくきざみ、出し汁やソースとともにと ろみ調整剤を使用しとろみをつけて提 供。	
3	全粥 粗きざみ食	主食は、全粥 副食は、粗きざみ	副食を粗きざみ状にし、押しつぶし咀嚼 しやすい状態にして提供。	
4	粥(水切り) 一口カット食	主食は、軟飯くらいの 硬さ 副食は、かたさ・ばら つきがないものを一 口大にカット	・主食は、全粥の水分を切り、軟飯くら いの硬さのものを提供 ・副食は、軟菜食を咀嚼しやすく一口大 にカットし提供	