

京都私立病院協会嚥下食一覧表

| 施設名 | | 康生会 武田病院 | | |
|-----------------|--------------|---------------------------------------|---|---|
| 学会分類 2021(※) | 食事の名称 | 形態 | 食事の特徴 | 写真 |
| 0j | エンゲリード・お茶ゼリー | 離水のないゼリー | エンゲリード:たんぱく質含有量が少ない糖質のゼリー お茶ゼリー:ゼラチン寒天使用 |  |
| 0t | 設定なし | | | |
| 1j | ゼリー食 | 既製品のゼリーやプリン、ムースを使用(1jの商品を使用) | 基本的には主食はなし(個別に選択は可能) 1日エネルギー725kcal たんぱく質25g 肉や魚、卵等のおかずのものを1品と甘いプリン(メイプルゼリー等)1品の2ヶ付け。 |  |
| 2-1 2-2 | ペースト食 | ペースト状のもの | 主食はゼリー粥(個別に選択は可能) ミキサーにかけ、とろみを付けた状態で提供。 1日エネルギー100kcal たんぱく質40g なめらかでまとまりやすく、不均質なもの。 若干の付着性あり。 スプーンですくって食べることが可能。 |  |
| 3 | ソフト食 | パパロア、ムース状のもの | 主食は全粥orゼリー粥(個別に選択は可能) 1日エネルギー1300kcal たんぱく質50g なめらかでまとまりやすく、不均質なもの。 多少の離水あり、若干の付着性あり。 形はあるが押しつぶしが容易。 |  |
| 3 | おまじり食 | 舌や歯茎で押しつぶせる程度の硬さで、2~5mmに刻んだもの とろみ付 | 主食は全粥(個別に選択は可能) 1日エネルギー1300kcal たんぱく質50g 副食は舌で押しつぶせる程度の硬さで2~5mmにカットされており、とろみが付いている。 多少の離水あり。 |  |
| 4 | 3・5分菜食 | 1cm程度のカットしたものの軟々菜食より軟らかいとろみなし | 主食は3分粥・5分粥が基本設定のため全粥等に個別対応必要。 副食は難消化性食品を除いたものを1cm程度にカット、舌で押しつぶせる程度の硬さに調理。とろみはなし。5分菜では肉類(ささみミンチ)提供あり、魚もほぐさず提供。 3分菜食:1日エネルギー900kcal たんぱく質40g 5分菜食:1日エネルギー1100kcal たんぱく質45g |  |