





京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名		愛寿会同仁病院		
学会分類 2013(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	開始食	ゼリー状のもの	タンパク質含有量が少なく糖質メインの市販ゼリーとお茶ゼリーの提供	
0t	(設定なし)			
1j	(設定なし)			
2-1	嚥下食Ⅰ	主食はミキサー粥 副食はペーストもしくはムース半量+とろみあん	主食はミキサーにかけ粒がなくとろみ調整剤を使用し粘度をつけた状態。副食はミキサーにかけとろみ調整剤を使用粘度をつけた状態。もう1品はムース半量にだしのとろみをかけた物。もう1品お茶ゼリーの提供、汁物は具材をミキサーにかけ汁にとろみをつけたもの	
2-2	嚥下食Ⅱ	主食は全粥 副食はペーストもしくはムース全量+とろみあん	主食は全粥。副食はミキサーにかけとろみ調整剤を使用、粘度をつけた状態。もう1品はムース全量にだしのとろみをかけた物。もう1品お茶ゼリーの提供、汁物は具材をミキサーにかけ汁にとろみをつけたもの	
3	嚥下食Ⅲ	主食は全粥 副食は刻みもしくはムース全量+とろみあん。もう1品お茶ゼリー提供	主食は全粥。副食は刻みにとろみ調整剤を使用、粘度をつけた状態。もう1品はムース全量にだしのとろみをかけた物。もう1品お茶ゼリーの提供、汁の具材は刻み、汁はとろみをつけたもの	
4	(設定なし)			