
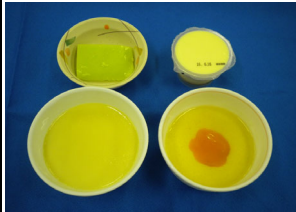



京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名	京都民医連あすかい病院
-----	-------------

学会分類 2013(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j 0t	(設定なし)			
1j	嚥下訓練開始食	均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。 ヨーグルト、プリン、ゼリーなど舌で簡単につぶせるもの。 また少量をすくって丸呑み可能なもの。	朝:ヨーグルト 昼:プリン 夕:ゼリー	
1j	ゼリー食		高たんぱく、高カロリーなゼリー状の食品で栄養量を増やしたもの。 1000,1200,1400kcalのオーダーが可能	
2-1	(設定なし)			
2-2	ミキサーピューレ(ペースト)食	食材をミキサーにかけ、ザルで濾し、ゲル化剤でゲル化し、再度ミキサーにかけてピューレ状にしたもの。スプーンですくって食べることが可能。	主食は米粉粥。 朝:米粉粥、ミキサー1品、ヨーグルト 昼:米粉粥、ミキサー主菜、ゼリー 夕:米粉粥、ミキサー主菜、プリン、 栄養補助食品(ゼリー) ミキサーは1品でゼリーやプリンで補っている。	
3	ミキサー固形食	食材をミキサーにかけ、ザルで濾し、ゲル化剤でゲル化したもの。舌と口蓋間で押しつぶし可能な硬さ。スプーンですくっても形状を保ったまま喫食可能。	ミキサーピューレ食を固形化した内容	
4	やわらか食	上下の歯槽提間で押しつぶし可能なもの。スプーンで切れるやわらかさ。水分にはとろみをつける。	野菜は圧力鍋や重曹を用いて調理。主食は全粥。 希望があれば米飯も提供可能。	