


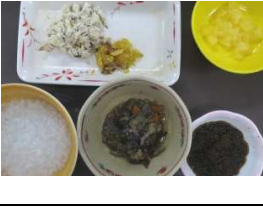



# 京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名		綾部ルネス病院		
学会分類 2013(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	ゼリー	ゼリー状のもの	お茶ゼリーと、離水が無い市販のゼリーを提供。	
0t	ジュースとろみ	とろみ状のもの	果物ジュースにとろみをつけて提供。とろみの粘度は5パターンの中から選択。	
1j	ムース食	主食はスベラカーゼ粥。副食は市販品のムース	主食は粥を粒がなくなるまで攪拌し、固形化調整食品でプリン状にした物。副食は市販のムースを組み合わせて提供。お茶はゼリー状か、とろみ付けしたもの(粘度は5パターン)から選択。	
2-1	三分菜食	主食はスベラカーゼ粥かミキサー粥。副食はペースト状にして増粘剤でとろみ付けしたもの	主食は『ムース食』と同様にプリン状にしたものか、粒がなくなるまで攪拌したものから選択。副食は粒がなくなるまでミキサーにかけ、トロミ剤でペースト状にしたもの。お茶はとろみ付けで、『ムース食』同様に5パターンの硬さから選択。お茶の粘度と、ミキサー粥・副食の粘度は統一して食事を提供。	
2-2	五分菜食(超キザミ)	主食は粥。副食は細かい刻み。とろみ付けすることも可能	主食は全粥が基本。副食は5mm未満に刻んだもの。お茶のとろみ加減は『ムース食』と同様に選択するが、とろみ無しも可。お茶とろみが必要な場合、離水する副菜の水分(煮汁等)にとろみ付けをし、食材と混ぜ合わせる対応もあり。この際のとろみ加減は、対象者のお茶とろみと同等の粘度に調整。	
3	五分菜食(あらキザミ)	主食は粥、軟飯、米飯。副食は刻みでとろみを付けることも可能	主食は粥、軟飯、米飯から選択。副食は5mm以上に刻んだもの。お茶とろみは『五分菜食(超キザミ)』と同様に選択。また、副食に『五分菜食(超キザミ)』と同様にとろみを付けが可。	
4	五分菜食(一口大)	主食は軟飯か米飯または全粥。副食は食べやすい大きさにカットしたもの	主食は軟飯か米飯が基本だが、粥も選択できる。副食は3cm未満に刻んだもの。	
4	五分菜食(中キザミ)	主食は軟飯か米飯または粥。副食は箸で持ち上げやすい大きさにカットしたもの	主食は『五分菜食(一口大)』と同様。副食は3cm以上に刻んだもので、主に主食のみ刻む場合が多い。	