

京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名	原田病院
-----	------

学会分類 2013(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	嚥下開始食	ゼリー状のもの。	たんぱく質含有量が少ない市販のゼリー。	
0t	とろみ水	学会分類2013(とろみ)の中間～濃いとろみ。	たんぱく質含有量が少ないとろみ水、とろみジュース。	
1j	ゼリー食	簡単につぶせるゼリー、プリン、ババロア、ムース状のもの。おもゆゼリー。	高エネルギー、高たんぱく質のゼリーを3個/食。 E100Kcal、P4g×3個。	
2-1	嚥下・ミキサーとろみ	ムース状もしくはペースト状のもの。ムース状もしくはペースト状の粥。	ミキサーにかけ、粒がなくなる状態にし、ムース状(ゲル化剤使用)もしくはペースト状(ゾル化剤使用)にして提供。	
2-2	きざみとろみ	2-1がやや不均質(粒がある)で、ムース状もしくはペースト状のもの。全粥。必要に応じて、とろみ付全粥。	若干粒を残した状態にし、ムース状(ゲル化剤使用)もしくはペースト状(ゾル化剤使用)にして提供。	
3	きざみ	5mm以下程度にきざみ、まとめた状態。全粥。必要に応じて、とろみ付全粥。	形はあるが、歯や入れ歯がなくとも口腔内で押しつぶし、食塊形成が容易なもの。	
4	一口大・軟菜食	箸やスプーンで切れるやわらかさ。一口大はスプーンにのる大きさ。全粥又は軟飯。	形があり、かたすぎず、ばらけにくく、粘りつきにくいもの。箸で切れるやわらかさ。	