

京都私立病院協会嚥下食一覧表

| 施設名 | | 医道会 稲荷山武田病院 | | |
|-----------------|---------------|---|--|---|
| 学会分類 2021(※) | 食事の名称 | 形態 | 食事の特徴 | 写真 |
| 0j | 開始食 | 離水のないゼリー | エンゲリドゼリーを使用 たんぱく質含有量が少ない糖質のゼリー |  |
| 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 725kcal たんぱく質25g 肉や魚、卵等のおかずや 甘いプリン(メイバランスゼリー等)から2品 |  |
| 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 1000kcal たんぱく質40g なめらかでまとまりやすく、不均質なものを 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 | 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 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 |  |
| 3 | ソフト食 | ババロア、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 1300kcal たんぱく質50g なめらかでまとまりやすく、不均質なものを 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。 |  |
| 4 | 3分菜食 5分菜食 | 1cm程度にカットしたもの 軟々菜食より軟らかい とろみなし | 主食は3分粥・5分粥(個別に選択は可能) 3分菜→1日900kcal たんぱく質40g 5分菜→1日1100kcal たんぱく質45g 1cm程度にカットされており、 軟らかいものはカットされていないものもある とろみなし |  |
| コード外 | きざみ食 | 2~5mm程度に刻んだもの とろみなし | 主食は全粥(個別に選択は可能) 1日 1400kcal たんぱく質50g 副食は軟々菜食を2~5mm程度にカットされている とろみなし 口腔内でばらつき飲み込みにくい |  |
| コード外 | 軟々菜食 一口カット | 1cm大にカットしたもの とろみなし | 主食は全粥(個別に選択は可能) 1日 1600kcal たんぱく質60g 副食は軟々菜食を1cm大にカットしたものと ろみなし |  |