

京都私立病院協会嚥下食一覧表作成に係る調査票

施設名	京都久野病院
-----	--------

学会分類 2013(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	お茶ゼリー	お茶をゼリー状に固めたもの	1個につき水分を150ml含む。嚥下機能が低下した方の水分補給や、嚥下機能訓練として提供する場合もある。	
0t	設定なし			
1j	プリン食/濃厚流動食	舌でつぶせるゼリー状のものと液体のものを取り揃えている。固さや水分量などが違う数種類の中から、個々に応じたものを提供。	プリン食は、市販のゼリー・プリン・ヨーグルトを1食につき1個提供。ゼリーは冷凍、チルド、常温で保存できるものを取り揃えており、味は7種類ある。濃厚流動食は嚥下に配慮された物性で、水分含有量が違うものや離水がないものなど数種類の中から、嗜好や嚥下機能、必要栄養量に合わせて提供。数個組み合わせる場合もある。	
2-1	ミキサー	主食は基本ミキサー粥(個別対応で全粥を提供する場合もある)。副食はペースト状で、食器を傾けても流れ出ない粘度のもの。べたつきのない状態。	主食は全粥をスベラカーゼとともにミキサーにかけ米粒がない状態にしたもの。スベラカーゼは酵素を含みでんぷん食品特有のべたつきをなくすることができる。副食はミキサーにかけ、とろみ調整剤を使用し粘度をつけた状態で提供。昼・夕は冷小鉢1品と温のおかずは3点盛り合わせ、デザートにゼリーなどを提供。基本軟菜やキザミ食と同じ食材を使用しているが、汁物は提供しないため汁物の代替品としてペースト状の既製品を使用することもある。	
2-2	設定なし			
3	キザミ	主食は基本全粥(個別対応で軟飯を提供する場合もある)。副食は「軟菜」を5mm程度に刻んだもの。副食・汁物のとろみ付けは個別対応。	魚類はペースト状の既製品(嚥下ピラミッド3)を使用。他の既製品(嚥下ピラミッド4)を使用する時は十字にカットして提供。イモ類はペースト状、麺類は2cmに刻んで提供。副食はとろみ剤でまとめてバラつきがないようにしている。	
4	軟菜	主食は基本全粥または軟飯(個別対応で米飯を提供する場合もある)。副食は「普通食」を軟らかく調理したもの。副食の一口大(2cm角)や粗きざみ(1cm角)は個別対応。副食・汁物のとろみ付けは個別対応。	朝食はパン食かご飯食を選択できる。主菜と副菜3品に昼はデザートが付く。副食は基本的にふつう食同様の食材を用いるが、調理法を変え、軟らかくして提供。揚げ物、繊維の多い食材、海藻類、しいたけは提供を控えている。	