




# 京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名		京都下鴨病院		
学会分類 2013(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	(設定なし)			
0t	(設定なし)			
1j	(設定なし)	ゼリー プリン ババロア ムース 状のもの	嗜好や状態により提供 ・高たんぱく ・高カロリー ・甘い間食系 ・おかず系 かは、対象者に合わせて提供。(主に既製品を使用)	
2-1	ペースト (ミキサー)	主食はミキサー粥(又は全粥) 副食はペースト、ムース、ミキサー状 汁物は中間のとろみ	咽頭や口腔内で残留しにくいもの。できるだけ均一な状態。粒が残っていないもの。副食はミキサーにかけ、とろみ調整剤で粘度をつける。(食材によりつけない場合あり)	
2-2	極きざみ +とろみつけ	主食は全粥 副食は細かいきざみにとろみづいたあん かけをかける 汁物は薄い～中間のとろみ	汁気のないものにはあんかけ。汁気が多いものにはとろみ調整剤を使用し、汁気に粘度をつける。 ゼリーやプリンはそのまま提供。	
3	極きざみ又はきざみ	主食は全粥又はおもゆを切った米粒のみの米飯状のもの(硬粥※) 副食は細かいきざみ又は5mm程までのきざみ	嚥下に問題があるのではなく、咀嚼力に困難を生じている場合。	
4	(設定なし) 軟菜食でやわらかめ	主食は全粥(硬粥※)、やわらかめごはん 副食は野菜類はやわらかめに煮る。肉類・魚類はきざみペースト。	3と同様。 水分の少ない肉・魚類の献立で口腔内に残留が多い場合は、2-1、2-2を使用。	※硬粥 