

# 京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名	宇治おうばく病院
-----	----------

学会分類 2013(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	開始食	市販のゼリー	嚥下訓練用ゼリー1品	
0t	(設定なし)			
1j	嚥下食	市販のゼリー (1個、2個、3個/食)	<ul style="list-style-type: none"> <li>均質で附着性、凝集性、硬さに配慮。</li> <li>離水が少なく、スライス状にスプーンですくうことが可能なもの。</li> </ul>	
	ゼリー食	手作りゼリー (4種/食) ①②甘いゼリー-2種 ③粥ゼリー ④おかずゼリー  ※提供量によって組み合わせが異なる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>離水が少なく、スライス状にスプーンですくうことが可能なもの。</li> <li>①水分補給用ゼリー</li> <li>②高栄養(高エネルギー、高たんぱく質の栄養補助食品を使用)</li> <li>③粥(全粥をミキサーにかけてなめらかにし、粥用凝固剤で固める)</li> <li>④おかず(主菜をミキサーにかけなめらかにし、凝固剤で固める。トロミあんをかけるものもある。)</li> </ul>	
2-1	(設定なし)			
2-2	ペースト食	主食:とろみ粥 主菜:ペースト菜 副菜:ゼリー食の①②ゼリー	主食、主菜:ミキサーにかけてなめらかにし、トロミ剤でトロミを付けたもの。 副菜:ゼリー食の①②ゼリー	
3	きざみ菜	主食:全粥 副食:0.5cm大  (汁物のとろみは個別対応)	<ul style="list-style-type: none"> <li>肉はミンチ、魚は加熱してほぐした身、野菜、0.5cmにカットしたものを調理。</li> <li>いも類は0.5cm角程度につぶして提供。</li> <li>パサつき易い副食には、片栗粉でとろみをつけたり、トロミあんをかける。</li> </ul>	
4	軟菜	主食:軟飯 副食:一口大  (スプーンですくいやすい大きさ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>焼物は蒸焼きにし、ソース、あんをからめて一口大で提供。</li> <li>野菜、いも類は柔らかく調理。</li> <li>スプーンですくえて、歯ぐきでつぶせる軟らかさのものは、大きめのサイズでの提供時もある。</li> </ul>	