

# 京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名		渡辺病院		
学会分類 2013(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	訓練食 ゼリー状	ゼリー状	たんぱく質を含まないゼリー お茶ゼリーとエンゲリド 市販のゼリー 手作りのゼラチン1.6%ゼリー等 個々に対応	
0t	訓練食 とろみ	とろみ	たんぱく質を含まないとろみ ジュースのとろみ お茶のとろみ等	
1j	ゼリーⅡ	ゼリー プリン ムース状	均質でなめらかな離水が少ないゼリー 等 高カロリーゼリー プリン 卵豆腐等	
2-1	ペースト食	主食はゼリー粥 副食はペースト状	均質でべとつかずまとまりやすい。食品 をミキサーにかけてなめらかにしとろみ 剤でまとめたもの	
2-2	ムース食	主食はゼリー粥 副食はゲル化剤でゆるく固めて形をとったもの (ムース状)	不均質でざらつきはあるが、べとつかず まとまりやすい食品をミキサーにかけゲル 化剤で形にしたもの 介護用ムース食使用 あんをかける	
3	つぶし食	主食は全粥 副食はつぶしてあん 等で和えたもの	細かく「きざむ・つぶす」でとろみで和え、 食塊形成をしやすくしたもの。 芋等はつぶす。 肉は市販のムースやミンチを使用。	
4	やわらか食	主食は全粥又は軟飯 副食はやわらかく調理したもの 葉物は刻む	できるだけ有形態で提供(蒸す・煮る)や わらかく湯がいたり酵素を使用。 介護食用のやわらか素材も使用している。	