

京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名	医療法人社団石鎚会 同志社山手病院
-----	-------------------

学会分類 2021(※)	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	コンパクト食	ゼリー、プリン、ムース状	少量で高エネルギー、高たんぱく質が摂取できる。 このうち2個(ブリックゼリー、メイバランスムース)は甘く、1個は甘くないゼリー(アイオール)で海苔の佃煮を付加。	
2-1	ミキサー食	ペースト、ゼリー、ムース状	【主食】 ミキサー粥ゼリーを基本に全粥ゼリー、全粥から選択。 ・ミキサー粥ゼリー: 全粥にスベラカーゼを加えミキサーにかけたゼリー状の粥。 ・全粥ゼリー: 離水を防ぐため全粥にとろみ調整剤を添加。 【副食】 食材をミキサーにかけとろみ調整剤で粘度をつけて提供。	
2-2	(設定なし)			
3	ソフト食	形はあるが、歯茎で押しつぶし摂取することが可能なもの	【主食】 全粥を基本に、水切り粥、全粥ゼリー、ミキサー粥ゼリーから選択。 【副食】 ミキサーにかけた食材をゲル化剤を使用し固めたもの。1品は高エネルギーのムースまたはゼリー。	
4	やわらか食	弱い咀嚼力で摂取できるよう軟らかく調理したもの。一部は歯茎で潰せる硬さまで対応。	【主食】 全粥ゼリー、全粥、水切り粥、軟飯、米飯から選択。 【副食】 硬さ、凝集性、付着性が調整されているため、刻まずに提供可能。普通の料理に近い見た目となっている。	