

情報連携シート①食形態一覧表





西方病院



担当者

栄養課

見目 さや香

R5.11.21現在

嚥下調整食学会 分類コード	0j・0t	1j	2-1	2-2	3	4	コード外
主食の形態		重湯ゼリー	ミキサー粥ゼリー	ミキサー粒粥ゼリー	全粥粒ゼリー	全粥 / 軟飯	米飯/その他
形態の特徴		液体を増粘多糖類で固めたもの。	ミキサーを使用したもの。粒が残らずなめらかで均質な状態。ゲル化剤を混ぜたもの。	フードプロセッサーやミキサー等を使用したもので粒が残った状態で、ゲル化剤を混ぜたもの。	全粥に離水防止のゲル化剤やとろみ剤を混ぜたもの。	米重量に対し5倍の水分で炊いた全粥(粒が残っている不均質な状態)。軟らかく炊いた軟飯。	通常の水分量で炊いた飯/分粥や粥ミキサーでゲル化剤などを使用していないもの。
外 観							
施設での 主食名称			宮源粥ゼリー(8倍)		宮源粥ゼリー(5倍)	全粥	三分粥/五分粥/七分粥 /軟飯/米飯

嚥下調整食学会 分類コード	0j	0t	1j	2-1	2-2	3	4	コード外
副食の形態	ゼリー状	トロミ状	ムース状	均質なペースト・ミキサー食	不均質なペースト・ミキサー食	押しつぶし食	軟菜食(刻み) 10mm角未満 (1~5mm)	一般常食(刻み) 10mm角未満 (1~5mm) 1cm角以上
形態の特徴	嚥下開始時に用いる物。誤嚥のリスク軽減のためにタンパク質を含まないゼリー。	水分補給としてトロミの付いた水分ゼリー。	均質で、付着性・凝集性・硬さ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状の物。	ミキサー等を使用し、粒が残らずなめらかで均質な状態。ゲル化剤やとろみ剤を混ぜたもの。	フードプロセッサー等を使用したもので、多少の粒が残っている不均質な状態で、ゲル化剤やとろみ剤を混ぜたもの。	形はあるが舌と口蓋で押しつぶせる硬さ。食塊形成や移送が容易、咽頭ではばけず嚥下しやすいように配慮されたもの。	食材や調理方法の変更などにより、硬さやばらつきなどに配慮したもの。箸やスプーンで切れる程度の軟らかさ。	咀嚼・嚥下に特別な配慮をしない通常の食事。
外 観								
施設での 食種名称	エンゲリード	トロミ水	ムース食	ソフト食	ミキサーゼリー食	刻み小ゼリー食	刻み小	刻み中(1cm)/刻み大(2cm)/一口大(3cm)