










情報連携シート①食形態一覧表

新小山市民病院

担当者 栄養課 赤石 里益 井上 ひとみ

R5.11.30現在

嚥下調整食学会 分類コード	0j	1j	2-2	3	4	コード外
主食の形態	嚥下リード	ミキサー粥ゼリー	ミキサー粥ゼリー	全粥(とろみ剤入り)	全粥	米飯/軟飯/うどん/煮うどん
形態の特徴		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で、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。	全粥に離水防止のとろみ剤を混ぜたもの。	米重量に対し6倍の水分で炊いた全粥(粒が残っている不均質な状態)。	
外 観						
施設での 主食名称		スベラカーゼ粥	スベラカーゼ粥	離水配慮粥	全粥	

嚥下調整食学会 分類コード	0j	1j	2-2	3	4	コード外
副食の形態	ゼリー食	ゼリー食	不均質なペースト・ミキサー食	押しつぶし食	軟菜食(刻み) 1cm角以上	一般常食(刻み) 10mm角未満 1cm角以上
形態の特徴		市販のゼリーやソフティアを使用しゼリーにしたもの	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、咽頭でばら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	嚥下0j	嚥下1j(ゼリー食)	嚥下2(ペースト食)	嚥下3(ムース食)	嚥下4(軟らかい食事)	刻み(7mm) 極細刻み (みじんぎり) 一口大 (2cm)