

情報連携シート①食形態一覧表

小山厚生病院

担当者

栄養課

R 7.3.17 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		ミキサー粥ゼリー			全粥 / 軟飯	米飯/その他
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。			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		ペースト粥			全粥	三分粥/五分粥/七分粥/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	ゼリー食	均質なペースト・ミキサー食				軟菜食(刻み)		一般常食(刻み)	
						10mm角未満 (5mm)	1cm角以上		1cm角以上
形態の特徴		ミキサー等を使用し、粒が残らずなめらかで均質な状態で、ゲル化剤やとろみ剤を混ぜたもの。				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	ゼリー食	ペースト食				極きざみ/ きざみ	一口大		常食