





西濃地域食事形態連携一覧

				馬淵病院			
		形態	目的・特色	名称	写真	主食対応	
0	j	均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー	重度の症例に対する評価・訓練用 少量をそのまま丸呑み可能 たんぱく質含有量が少ない				
	t	均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水	重度の症例に対する評価・訓練用 ゼリーの丸呑みで誤嚥したり、口中で溶けてしまう場合に適する たんぱく質含有量が少ない				
1	j	均質で離水が少ないゼリー・プリン・ムース状	咀嚼能力を必要とせず、スプーンですくった状態で食塊状となっているものでOjより表面のざらつきがある				
2	1	スプーンですくえるピューレ・ペースト・ミキサー状(均質)	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの 均質でなめらか べたつかず、まとまりやすいもの	ゼリー食		ミキサー粥 ～全粥	
	2	スプーンですくえるピューレ・ペースト・ミキサー状(不均質)	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの 不均質 べたつかず、まとまりやすいもの	ミキサー食		ミキサー粥 ～全粥	
3		形はあるが、軟らかく多量の離水がない	舌で押しつぶしが容易なもの食塊形成や移送が容易であり、ばらけず嚥下しやすいもの	極ぎざみ食		全粥・軟飯	
4		箸やスプーンで切れる軟らかさ	歯・義歯がなくてもは歯茎でつぶして食べられるもの 誤嚥と窒息のリスクを配慮した素材と調理方法を選んだもの				
				歯・義歯を必要とするもの 誤嚥と窒息のリスクを配慮した素材と調理方法を選んだもの	きざみ食		全粥・軟飯
				歯・義歯を必要とするもの噛みやすい大きさにカットしたもの			