




西濃地域食事形態連携一覧

				海津医師会病院		
		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なたんぱく質含有量が少ない	嚥下訓練食1		
	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、口の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0jより表面のざらつきがある	嚥下訓練食2		
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	ムース食		
	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			
	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			
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			
			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			