

西濃地域食事形態連携一覧

				大垣徳洲会病院		
		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 たんぱく質含有量が少ない	嚥下訓練食Ⅰ		
	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	嚥下訓練食Ⅱ		なし
	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 とろみ付き (嚥下訓練食Ⅲ)		全粥ミキサー 全粥 5分粥 (全粥ミキサー)
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	きざみ食 とろみ付き (嚥下訓練食Ⅳ)		5分粥 ～米飯 (全粥～ 全粥ミキサー)
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	きざみ食		5分粥 ～米飯
				粗きざみ食		5分粥 ～米飯
				軟菜食 一口大		全粥 ～米飯