








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な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