

情報連携シート①食形態一覧表

獨協医科大学病院

担当者 栄養部 神子谷 朋美

R5.12.1現在

嚥下調整食学会 分類コード	Oj・Ot・Ij	2-1	2-2	3	4	コード外
主食の形態	重湯ゼリー	ミキサー粥ゼリー	ミキサー粒粥ゼリー	全粥粒	全粥 / 軟飯	米飯/その他
形態の特徴	重湯にゲル化剤(ソフティアG0.75%)を混ぜたもの。	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(ソフティアU0.5%)とPFCパウダー(4%)を混ぜたもの。	ミキサーを使用したもの。粒が残った不均質な状態で、ゲル化剤(ソフティアU0.5%)とPFCパウダー(4%)を混ぜたもの。	全粥に離水防止のとろみ剤(ソフティアS0.8%)を混ぜたもの。	全粥)米重量に対し5倍の水分で炊いたもの。軟飯)米重量に対し2.4倍の水分で炊いたもの。	通常の水分量で炊いたもの/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	Oj 主食なし Ij 重湯ゼリー	PFC酵素ミキサー全粥	PFC酵素全粥	とろみ全粥	全粥 / 軟飯	ごはん 全粥/5分粥/3分粥/重湯

嚥下調整食学会 分類コード	Oj・Ot・Ij	2-1	2-2	3	4	コード外
副食の形態	ゼリー状・ムース状	ミキサー食 (ペースト状・粒なし)	ミキサー食 (ペースト状・粒あり)	ソフト食	軟菜食	刻み食 ----- 5mm角
形態の特徴	少量をすくって丸呑みが可能。Oj)嚥下評価・訓練用。たんぱく質含有量が少ない。Ij)送り込む際、口蓋に舌を押し付ける必要がある。	ミキサーを使用し、粒が残らずなめらかで均質な状態で、とろみ剤を混ぜたもの。口腔内で容易に食塊形成できるもの。	ミキサーを使用し、多少の粒が残っている不均質な状態で、とろみ剤を混ぜたもの。口腔内で容易に食塊形成できるもの。	形はあるが舌と口蓋で押しつぶせる硬さ。食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの。	誤嚥と窒息のリスクを配慮し食材や調理方法を選んだもの。歯茎でつぶすことができ、箸やスプーンで切れる程度の軟らかさ。	歯の欠損、口腔内周辺筋力低下等で咀嚼機能が低下している方のために刻んだもの。
外 観						
施設での 食種名称	嚥下訓練食Oj 嚥下食Ij	嚥下食2-1	嚥下食2-2	嚥下食3	嚥下食4	刻み