

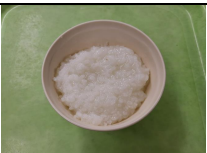




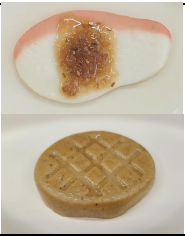

情報連携シート①食形態一覧表

養護老人ホームいぶきの里

担当者 給食チーム 川津 裕子
佐藤 奈緒美

R5.12.1 現在

| 嚥下調整食学会分類コード | 0j ・ 0t ・ 1j | 2-1 | 2-2 | 3 | 4 | コード外 |
|--------------|--------------|---|---|---|---|---|
| 主食の形態 | | ミキサー粥ゼリー | ミキサー粒粥ゼリー | 全粥粒ゼリー | 全粥 / 軟飯 | 米飯/その他 |
| 形態の特徴 | | 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、ゲル化剤を混ぜたもの。 | フードプロセッサーやミキサー等を使用したもので粒が残った状態で、ゲル化剤を混ぜたもの。 | 全粥に離水防止のゲル化剤やとろみ剤を混ぜたもの。 | 米重量に対し5倍の水分で炊いた全粥(粒が残っている不均質な状態)。 | 通常の水分量で炊いた飯。 |
| 外 観 | |  | |  |  |  |
| 施設での主食名称 | | ペースト | | プリン状おかゆ | かゆ | ごはん |

| 嚥下調整食学会分類コード | 0j ・ 0t ・ 1j | 2-1 | 2-2 | 3 | 4 | コード外 |
|--------------|---|---|--|---|---|---|
| 副食の形態 | ゼリー食 | 均質なペースト・ミキサー食 | 不均質なペースト・ミキサー食 | 押しつぶし食 | 軟菜食(刻み) | 一般常食(刻み) |
| 形態の特徴 | | ミキサー等を使用し、粒が残らずなめらかで均質な状態で、ゲル化剤やとろみ剤を混ぜたもの。 | フードプロセッサー等を使用したもので、多少の粒が残っている不均質な状態で、ゲル化剤やとろみ剤を混ぜたもの。 | 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。 | 食材や調理方法の変更などにより、硬さやばらつきなどに配慮したもの。箸やスプーンで切れる程度の軟らかさ。 | 咀嚼・嚥下に特別な配慮をしない通常の食事。 |
| 外 観 |  | |  |  | |  |
| 施設での食種名称 | | ペースト | キザミ(煮物、炒め物) | キザミ(魚、肉) | | 並 |