







情報連携シート①食形態一覧表












石橋総合病院

担当者 栄養科

石川 理恵
亀山 真奈

R5.12.4現在

嚥下調整食学会 分類コード	Oj・Ot	1j	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	ミキサー粥ゼリー	全粥	—	全粥	米飯/その他
形態の特徴	重湯にとろみ剤を混ぜたもの。	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)		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/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	重湯トロミ	ミキサー粥	ミキサー粥	全粥	—	全粥	米飯/重湯・三分粥・五分粥・七分粥

嚥下調整食学会 分類コード	Oj	Ot	1j	2-1	2-2	3	4			コード外		
副食の形態	ゼリー食	トロミ	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	—	軟菜食			一般常食		
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、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、とろみ剤を混ぜたもの。		刻み	粗刻み	一口大	刻み	粗刻み	一口大
外観												
施設での 食種名称	開始食	開始食/ 訓練食Ⅰ/Ⅱ	訓練食Ⅰ/Ⅱ	ミキサートロミ食	キザミトロミ食	—	全粥食			常食		