

情報連携シート①食形態一覧表





リハビリテーション翼の舎病院






担当者

栄養課

金子 紀子
野中 梨那

R5.12.4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		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		ペースト粥	—	全粥とろみまとめ	全粥	米飯

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) 10mm角未満(5mm) 1cm角以上	一般常食(刻み) 10mm角未満() 1cm角以上(2cm)
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。	咀嚼・嚥下に特別な配慮をしない通常の食事。カットとろみまとめは、とろみ剤を使用し離水に配慮したもの。
外 観						
施設での 食種名称	訓練時	訓練時／ペースト	—	きざみとろみまとめ	きざみ	カット カットとろみまとめ