



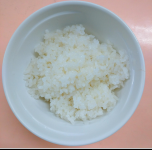
情報連携シート①食形態一覧表

南栃木病院

担当者

栄養課

R5.11.20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)。軟らかく炊いた軟飯。	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		粥ミキサー			全粥・軟飯	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   1cm角以上	一般常食(刻み) 10mm角未満(5mm)   1cm角以上
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	MCTゼリー	ミキサー食			きざみ食 超きざみ食	粗きざみ食   常食 一口大