

# 食形態早見表

(学会分類 2013)				市立三次中央病院		三次地区医療センター		三次病院		ビハーラ花の里病院	
コード	名称	形状	主食例	名称・形状	献立例	名称・形状	献立例	名称・形状	献立例	名称・形状	献立例
0	j 嚥下訓練食品0j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの		お茶ゼリー ゲル化剤 →イナアガー		ブイクレスゼリー		アインカルくりん		ブイクレスゼリー アインカルくりん	
	t 嚥下訓練食品0t	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 *原則的には中間のとろみ・濃いとろみのどちらかが適している		とろみ茶 増粘剤 つるりんこ		とろみ茶 増粘剤 トロミアップパーフェクト 小さじ1+小さじ1/2 に対し水分量 ①薄いとろみ200cc ②中間とろみ150cc ③濃いとろみ100cc		とろみ茶 増粘剤 つるりんこ		とろみ茶 増粘剤 つるりんこ	
1	j 嚥下調整食1j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	重湯ゼリー ミキサー粥 ゼリーなど	【ゼリー食】 軟菜食をミキサーにかけソフティア2で固める ブロッカ PCFゼリー 主食→ミキサー粥ゼリー スベラカーゼ入り		【ゼリー食】 ゼリー状副食2品 汁物にはまとめる こを加える 主食→ミキサー粥ゼリー スベラカーゼ入り		【ゼリー食】 軟菜食をミキサーにかけネオハイトロミールで固める 主食→ミキサー粥ゼリー プリンナル入り		【ゼリー食】 軟菜食をミキサーにかけソフティア2で固める 主食→ミキサー粥ゼリー スベラカーゼ入り	
	1 嚥下調整食2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの	粒がなく、付着性の低いペースト状の重湯や粥	【ミキサー食】 軟菜食をミキサーにかけトロメイクを加える 主食→ミキサー粥 スベラカーゼ入り		【ミキサー食】 軟菜食をミキサーにかけとろみアップパーフェクトを加える 主食→ミキサー粥 スベラカーゼ入り		【ミキサー食】 軟菜食をミキサーにかけネオハイトロミールを加える 主食→ミキサー粥 プリンナル入り		【ミキサー食】 軟菜食をミキサーにかけつるりんこを加える 主食→ミキサー粥 スベラカーゼ入り	
2	2 嚥下調整食2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいものも含む スプーンですくって食べることが可能なもの	やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類					【超きざみ食】 軟菜食をプロセッサーにかけ必要に応じて増粘剤でとろみをつける			
	3 嚥下調整食3	形はあるが、押しつぶしが容易、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 多量の離水がない	離水に配慮した粥など	【軟菜食きざみ】 軟菜食を2mm程度にきざむ 必要に応じてとろみをつける		【軟菜食きざみ】 軟菜食をきざみにして必要に応じてとろみをつける		【軟菜食きざみ】 軟菜食をきざみにして必要に応じてとろみをつける		【軟菜超ソフト食】 軟菜食をプロセッサーにかけ増粘剤でとろみかあんをかける。汁ものの具はミキサーにかけ汁にとろみをつける	
4 嚥下調整食4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	軟飯・全粥など	【軟菜食】 歯茎でつぶせる硬さに柔らかく調理する 主食→軟飯・全粥など		【軟菜食】 歯茎でつぶせる硬さに柔らかく調理する 主食→軟飯・全粥など		【軟菜食】 歯茎でつぶせる硬さに柔らかく調理する 主食→軟飯・全粥など		【軟菜食】 歯茎でつぶせる硬さに柔らかく調理する 主食→軟飯・全粥など		