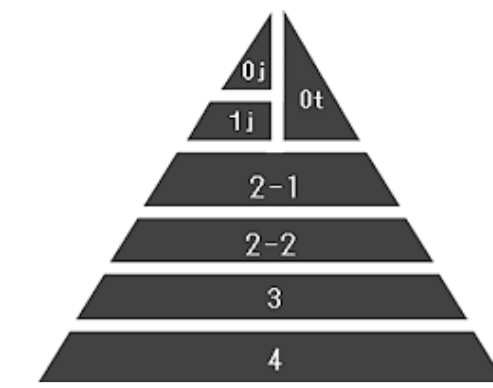


滑川・中新川嚥下食分類一覧 (NO1 滑川市)

令和2年12月現在



日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013

コード	名称	形態	厚生連滑川病院	吉見病院	なごみ苑	清寿荘	カモメ荘
0	嚥下訓練食品 0j <small>嚥下訓練食品0j・0tは、病院において経口摂取に向けた訓練のための食品エネルギー補給や必要な栄養素を補うことを目的としていない。必ず、静脈栄養や経腸栄養などの補助的な栄養が必要</small>	たんぱく質が少ないゼリー状	お茶ゼリー/エンゲリード  ・お茶ゼリー:ほうじ茶にスルーパートナー0.5%添加		お茶ゼリー  お茶をゲル化剤(スベラカーゼLite 1%)で固めた物	お茶ゼリー  スルーパートナー0.56%使用	お茶ゼリー  エースアガー1%使用
		とろみ水	とろみ茶  ・病棟で作成 ・ほうじ茶100ccにトロミパウスマイル小さじ1杯添加	お茶ゼリー  ほうじ茶につるりんこパウフル2.5%添加	とろみ付お茶・ジュース  お茶・水分にとろみ剤でとろみを付けたもの	とろみ付きお茶  食堂でトロミパウスマイルを使用しとろみを付ける	とろみ茶  明治かんたんトロメイク使用
1	嚥下調整食 1j	ゼリー・ムース状	ゼリー食/エンジョイゼリー  ・食品をミキサーにかけた後、ゲル化剤を添加しゼリー状にしたもの ・主菜にニュートリーコンク2.5を添加 ・主食はミキサー粥	ミルク粥  ホット&ソフト1.5%	ゼリー食・水分補給ゼリー  食品をペースト状にしたものをゲル化剤で固めたもの。(クックチルシステム委託先にて学会分類に合わせて調節)お茶・水分を寒天で固めたもの	高栄養ゼリー食  既製品のみ(高栄養ゼリー食は一部コード2・3も含む)	ゼリー食  食品をミキサーにかけてスルーパートナーで固めたもの
		均質なペースト・ミキサー状	ミキサー食  ・食品をミキサーにかけた後、とろみ調整食品を加えたもの ・主菜にニュートリーコンク2.5を添加 ・主食はミキサー粥	ミキサー食  食品をミキサーにかけて後とろみ調整食品を加えたもの		ミキサー食/高栄養ゼリー食  食品をミキサーにかけて後、とろみ調整食品を加えたもの(写真はミキサー食)	ミキサー食  食品にミキサーゲルを加えてミキサーにかけてしたもの 魚はソフト食の既製品を使用
2	嚥下調整食 2-1	不均質なペースト・ミキサー状	ミキサー食  ・食品をミキサーにかけた後、とろみ調整食品を加えたもの ・主菜にニュートリーコンク2.5を添加 ・主食は全粥		ミキサー食  食品をペースト状にしたもの。適度なとろみ付き。(クックチルシステム委託先にて学会分類に合わせて調節されている)		
		舌でつぶせる		極刻み食  食品を1~2mm程度に刻んだ後とろみ調整食品を加えたもの(粒ペースト)	ソフト食  食品を2~3mmに刻んだものをゲル化剤で固めたもの。(クックチルシステム委託先にて学会分類に合わせて調節されている)	ソフト食/高栄養ゼリー食  主菜のみ、既製品にあんやソースをかけ提供(写真はソフト食)	極きざみ食  食材をみじん切りにしたもの 魚はソフト食の既製品を使用 とろみの有無は選択可能
3	嚥下調整食 3	均質なペースト・ミキサー状	ミキサー食  ・食品をミキサーにかけた後、とろみ調整食品を加えたもの ・主菜にニュートリーコンク2.5を添加 ・主食は全粥		ミキサー食  食品をペースト状にしたもの。適度なとろみ付き。(クックチルシステム委託先にて学会分類に合わせて調節されている)		
		歯茎でつぶせる	極軟菜食/極軟きざみ食  ・極軟菜:やわらかく調理したもの ・極軟きざみ食:食材を5mm程度に刻む	軟菜食  軟らかく調理したもの		刻み食  食材を5mm以下程度に刻む(必要に応じ加水しとろみ剤を使用する)	きざみ食  食材を1cm程度に刻んだもの とろみの有無は選択可能
4	嚥下調整食 4	かたさ・ばらけやすさ・張り付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					
		主食について 食形態に応じた調整内容等	主食は嚥下状態にあわせて選択可能	主食は軟飯、全粥、ミルク粥の選択可能	主食は嚥下状態にあわせて選択可能 ミキサー粥にはスベラカーゼライトを使用	主食は軟飯、全粥、ゼリー粥(全粥をホット&ソフトで固めたもの)、ミキサー粥選択可能	主食は軟飯、全粥、ミキサー粥(ソフティアU0.7%使用)選択可能
その他	とろみについて 使用しているとろみ調整食品(とろみ剤、増粘剤等) 調理等での使用上の留意点 水、お茶への使用上の留意点等	とろみ剤:とろみパウスマイル(中間のとろみ) ゲル化剤:スルーパートナー(ゼリー食は1%、お茶ゼリーは0.5%) 酵素入りゲル化剤(粥用):スベラカーゼ(ゼリー食用粥は2%、ミキサー食用粥は1%)	とろみ調整食品はつるりんこパウフルを使用	とろみ調整食品はパウスマイルを使用(100mlに対し0.7g使用) お茶・水分ゼリーは水分1Lに対し粉寒天4g使用	嚥下状態に応じてとろみ付きを提供、 とろみ調整食品はトロミパウスマイルを使用、 とろみ調整食品はトロミパウスマイル(汁物以外の副食)、 ホット&ソフト(主食・汁物)を使用	とろみ剤は明治かんたんトロメイクを使用 ゼリー食にはスルーパートナー0.6%使用 ミキサー食にはミキサーゲルを使用	
		分類に含まれない食事 食種と内容	食材を一口大(2cm程度)に刻む	刻み食:食材を5mm程度に刻む	常菜(軟菜):普通食だが高齢者向けに軟らかめに調理してある	粗刻み食:食材は常菜食と同、一口大(2cm以下)に刻む	常食:一口大の大きさ
特別食、療養食への適応 嚥下食の対応状況		ミキサー食、ゼリー食は特別食の対応なし	対応あり	対応あり	糖尿病等への対応あり	療養食は、食種ごとに制限内容に合わせて調整	個別に減塩食等へ対応