## 摂食・嚥下調整食に関する早見表 (学会分類コードあり)

| コード     | 名称             | 形態                             | 水戸済生会総合病院                      | みと東部特別養護老人ホーム                 | 特別養護老人ホーム ケアステーション藤が原               | 特別養護老人ホーム欅倶楽部  |
|---------|----------------|--------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|--|
|         | 1210           | 均質で、付着性・凝集性・硬                  |                                | マアモ 不印 リカリ 長成 七 八 か           | 13/11及成でパリ、ムーナナバナーフョン際が原            | 刊加及取它八小、科学庆末即  |
|         | 嚥下             |                                | 及事の右が【無下刷床及】<br>En:80kcal      |                               |                                     |  |
| j       |                | 離水が少なく、スライス状に                  |                                |                               |                                     |  |
|         | HALINK TX HHO) |                                | け・º g<br>特:エンゲリード、プロッカ         |                               |                                     |  |
| 0       |                | 均質で、付着性・凝集性・硬                  |                                |                               |                                     |  |
|         |                | さに配慮したとろみ水                     |                                |                               |                                     |  |
| t       | 嚥下             | 原則的には中間のとろみある                  |                                |                               |                                     |  |
|         | 訓練食品0t         | いは濃いとろみのどちらかが                  |                                |                               |                                     |  |
|         |                | 適している。                         |                                |                               |                                     |  |
|         |                |                                | 食事の名称【嚥下食Ⅰ】                    |                               |                                     |  |
|         |                | お庭る 仕美州 *四年州 ·西                | 主:重湯/3分粥/5分粥/全粥/粥ペースト          |                               |                                     |  |
|         | 嚥下             | 均質で、付着性・凝集性・硬<br>さ、離水に配慮したゼリー・ | 副:プリン状                         |                               |                                     |  |
| 1 j     | 調整食1j          | プリン・ムース状のもの                    | En: 400~500kcal                |                               |                                     |  |
|         |                | ノック・ムー人仏のもの                    | P:15~20g                       |                               |                                     |  |
|         |                |                                | 特:主+副 2品                       |                               |                                     |  |
|         |                | ピューレ・ペースト・ミキ                   | 食事の名称【嚥下食Ⅱ】                    | 食事の名称【ペースト食②】                 | 食事の名称【ムース粥・ムース食】                    | 食事の名称【粥ソフト・ソフト食】   |
|         |                |                                | 主:重湯/3分粥/5分粥/全粥/粥ペースト          | 主:ペースト粥                       | 主:ムース粥                              | 主:粥ソフト   |
|         |                | で、ベタつかず、まとまりや                  | 副: ゼリー ムース状                    | 副:ペースト                        | 副:ムース状                              | コニップファー<br>副:ソフト食  |
| 1       |                |                                | En: 900~1000kcal               | En: 1000~1200kcal             | En: 1382kcal                        | En: 1221kcal   |
|         |                | スプーンですくって食べるこ                  |                                | P:30~40g                      | P : 55.2g                           | P: 55.3g   |
|         |                |                                | 特:主+副 3品                       | 特:主食の量によってEn,Pが違う。            | 特:主食+副食3~4品+高蛋白ムース                  | 特: 主食+副食3品 おやつ   |
| 2       | 嚥下             |                                |                                | 主食+副食1/2+エプリッチゼリー             |                                     |  |
|         | 調整食2           | ピューレ・ペースト・ミキ                   | 食事の名称【嚥下食川】                    | 食事の名称【ペースト食①】                 | 食事の名称【粥・ムース食】                       | 食事の名称【全粥・ソフト食】   |
|         |                |                                | 主: 重湯 / 3分端 / 5分端 / 全端 / 端ペースト | 主:全粥                          | 主:全粥                                | 主:全粥   |
|         |                | とまりやすいもので不均質な                  | 副:ペースト状                        | 副:ペースト                        | 副:ムース状                              | ー<br>副:ソフト食  |
| 2       |                | ものを含む                          | IFn: 1100∼1200kcal             | En: 1000~1200kcal             | En: 1382kcal                        | En: 1280kcal   |
|         |                | スプーンですくって食べるこ                  | P: 40~50g                      | P:30~40g                      | P: 55.2g                            | P: 57.2g   |
|         |                |                                | 特:主+副 4~5品                     | 特:主食の量によってEn,Pが違う。            | 特:主食+副食3~4品+高蛋白ムース                  | 特:主食+副食3品 おやつ  |
|         |                |                                |                                | 主食+副食1/2+エプリッチゼリー             |                                     | ☆ カケケ 【ナジュ☆】   |
| 3       |                | 形はあるが、押しつぶしが容                  | 食事の名称【移行食】                     | 食事の名称【きざみ食】                   |                                     | 食事の名称【きざみ食】  |
|         | n# T           | 易、食塊形成や移送が容易、                  |                                | 主:米飯or軟飯or全粥                  |                                     | 主:全粥もしくは軟飯   |
|         | 嚥下             | 咽頭でばらけず嚥下しやすい                  |                                | 副: きざみ<br>En: 1200 - 1600kggl |                                     | 副: きざみ食 (とろみ付き)  |
|         | 調整食3           | ように配慮されたもの                     |                                | En: 1200~1600kcal             |                                     | En: 1440kcal   |
|         |                | 多量の離水がない                       | P:50~55g<br>特:主+副 4~5品         | P:60g<br>特:                   |                                     | P: 60g<br>特:主食の量でエネルギー調整   |
|         |                |                                | 19 - 工 一則 4 - 5 四              | 付・<br>食事の名称【一口大食】             | 食事の名称【粥・やわらか食】                      | 付・主良の里でエイルヤー調金<br>食事の名称【あらきざみ食】  |
| 4       |                | 硬さ・ばらけやすさ・貼り付                  |                                | 良事の名が【一口人良】<br>主:米飯or軟飯or全粥   | 良事の名が【粉・やわらか良】<br>主:粥               | 良事の名が【のりささみ良】<br>主:全粥もしくは軟飯  |
|         | 嚥下             | 使さ・はらけやすさ・貼り付きやすさなどのないもの       |                                | 主·木販Or駅駅Or至新<br>副:一口大         | 土・邪<br> 副:やわらか食                     | 主・宝術もしくは軟取<br>副:あらきざみ食(とろみ付き)  |
|         |                | 箸やスプーンで切れる柔らか                  |                                | 画)・一口人<br>En: 1200~1600kcal   | 副・そわらか良<br>En:1430kcal              | 副 · めりささが良(こうが刊さ)<br>En:1440kcal   |
|         |                | コ、ハノ ノで別れる木りが                  |                                | P: 60g                        | P: 55.1g                            | P: 60.0g   |
|         |                |                                |                                | F・00g<br>特:                   | F : 35.1g<br>  特: 主食+副食3~4品         | 特:主食の量でエネルギー調整   |
|         |                |                                |                                | 19 -                          | THE DATE NOT THE                    | 【普通食】常食 状況により一口大にカット   |
|         |                |                                |                                |                               |                                     | THE PARTY IN THE P |
|         |                |                                |                                |                               | ムース食、やわらか食以外にふつう食を用意してい             |  |
| その他の食形態 |                |                                |                                | 【極刻み】直径2~3mm程度                | る。やわらか食、ふつう食は食べる直前に入居者の             |  |
|         |                |                                |                                | LEATON BILL SHIINER           | 嚥下状態に合わせてその都度食べやすい大きさに              |  |
|         |                |                                |                                |                               | カット・すりつぶす手前調理を行っている。                |  |
|         |                |                                |                                |                               |                                     |  |
| とろみ剤    |                |                                | <u>-</u><br>主食−ソフティアU 副食−とろめいく | トロミパワースマイル                    | つるりんこ                               |  |
|         |                |                                |                                |                               | 個別の嚥下状態に合わせて、ゆるめ・中間・濃いめ             | *  |
|         |                |                                |                                |                               | を選択している。                            |  |
| とろみの段階  |                |                                |                                |                               | とろみ剤規定の量                            | 中間とろみ:トロミ剤2.2g/100m l  |
|         |                |                                |                                |                               | 例)ゆるめ(0.8g)・中間(1.6g)・濃いめ(3.2g)/120~ | 7,77,77,77,77,77   |
|         |                |                                |                                |                               | 180ml                               |  |
|         |                |                                |                                |                               |                                     |  |
|         |                |                                |                                | 栄養課                           | ケアステーション藤が原                         | 栄養課  |
| 連絡先     |                |                                | 栄養科                            | Tel: 029-350-6100             | Tel: 029-222-9988                   | Tel: 029-350-2055  |
|         |                |                                | Tel: 029-254-9004              | Fax: 029-350-7100             | Fax: 029-229-8882                   | Fax:029-350-2030   |
|         |                |                                |                                |                               |                                     | 連絡のつきやすい時間帯:午後14時以降  |
| L       |                |                                |                                |                               |                                     |  |

## 【記載上の注意点】

- 主:主食の内容・形状を記載ください。
- 記:副食の内容・形状を記載ください。 記:副食の内容・形状を記載ください。
- En:エネルギー量を記載ください。
- P:蛋白質の量を記載ください。
- 特:特記事項、食種の詳細等を記載ください。