

○嚥下調整食

学会分類	食事の名称	主食	副食	エネルギー(kcal/日)	とろみ茶	お茶ゼリー	
0j	嚥下訓練食品0J	開始食	なし	ゼラチンゼリー(果汁ゼリー)	120	対応なし	対応あり
1j	嚥下調整食1J	嚥下Ⅰ	重湯ゼリー	ゼラチンゼリー(たんぱく質を含むゼリー)	300	対応なし	対応あり
2-1	嚥下調整食2-1	嚥下Ⅱ	スベラカーゼ粥	ミキサー食、ペースト食	600	対応なし	対応あり
2-2	嚥下調整食2-2	嚥下Ⅲ	スベラカーゼ粥	ミキサー食、ペースト食	1,600	中間とろみ	選択可
3	嚥下調整食3	なめらか食	スベラカーゼ粥また全粥	ペーストをゲル化剤で形成したもの	1,400	中間とろみ	対応なし
4	嚥下調整食4	軟菜とろみ食	全粥	かたちはあるがばらけないもの	1,600	中間とろみ	対応なし

○一般食

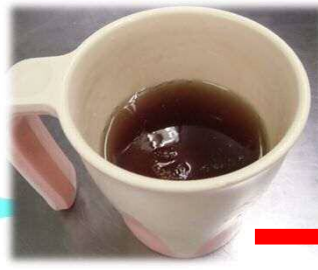
食事の名称	対象者	主食	副食メニュー例	エネルギー(kcal/日)
常食	対象年齢(12～69歳)の人	米飯また軟飯	丼物・焼き魚・ヒレカツ	1,800～2,000
			牛蒡の旨煮	
			胡瓜の酢の物	
シルバー常食	対象年齢70歳以上)の人	米飯また軟飯	丼物・焼き魚・若肉の照焼き	1,600～1,800
			凍豆腐の含煮	
			白菜の酢の物	
全粥	対象年齢(12～69歳)	軟飯また全粥	焼き魚・若肉の照焼き	1,600～1,800
			ポテトサラダ	
			白菜の酢の物	
シルバー全粥	対象年齢(70歳以上)	軟飯また全粥	焼き魚・若肉の照焼き	1,600～1,800
			凍豆腐の含煮	
			白菜の酢の物	



当院は嚥下困難の患者様にも安心して食事を召し上がっていただけるよう嚥下食を嚥下調整食学会分類2013を元に段階ごとに提供しています



ゼラチンゼリー



とろみ茶



●嚥下Ⅲ
ミキサー食



●軟菜とろみ
みじん切りor
一口切り



●なめらか食
ペースト料理を
ゲル化剤で加工
ムース状

薄いとろみ

- スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる
- フォークの歯の間から素早く流れ落ちる
- カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着

中間のとろみ 当院とろみ茶

- スプーンを傾げるととろとろと流れる
- フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる
- カップを傾け、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着

濃いとろみ

- スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい
- フォークの歯の間から流れ出ない
- カップを傾けても流れ出ない
- (ゆっくりと塊となって落ちる)