様式2

## 摂食・嚥下調整食に関する早見表 (独自の食形態)

施設名	【記載例】〇〇病院	小豆畑病院
嚥下調整が必要な 人への食形態①	名称 「ゼリー食」 主:なし 副:なし 汁:なし 栄: (En) 360kcal (P) 14 g 特:ゼリーのみ	名称「 ゼリー食 」 主:なし 副:なし 汁:なし 栄: (En) 935kcal (P) 41.3 g 特:ゼリー、水羊羹、たまご豆腐、プリン
嚥下調整が必要な 人への食形態②	「とろみ食」 主:全粥 副:フードプロセッサーにかける 汁:中間のとろみ 栄: (En) 1300kcal (P) 30 g 特:舌でつぶせる硬さ (UDF)	名称「 ペースト食 」 主:ペースト粥 副:ポタージュ状の粘度をつけた状態 汁:ゼリー状(ホット&ソフト使用) 栄: (En) 1450kcal (P) 60 g 特:噛まなくて良い (UDF)
嚥下調整が必要な 人への食形態③	「きざみ食」 主:全粥または軟飯 副:3cm角程度 汁:とろみ必要時は別途オーダー(中間のとろ み) 栄:(En)1600kcal (P)65 g 特:歯茎でつぶせる硬さ(UDF)	名称「 超キザミ食 」 主:米飯・軟飯・全粥・ペースト粥 副:0.5cm程度 汁:とろみ必要時は別途オーダー 栄: (En) 1450kcal (P) 60 g 特:米粒程度に刻まれた形態・麺は0.5cm
嚥下調整が必要な 人への食形態④		名称「 キザミ食 」 主:米飯・軟飯・全粥・ペースト粥 副:1~1.5cm程度 汁:とろみ必要時は別途オーダー 栄: (En) 1450kcal (P) 60 g 特:形や素材などをある程度見た目で判別可能な形態・麺は2cm
嚥下調整が必要な 人への食形態⑤		名称「 粗キザミ食 」 主:米飯・軟飯・全粥・ペースト粥 副:3cm程度 汁:とろみ必要時は別途オーダー 栄: (En) 1450kcal (P) 60 g 特:一口大・スプーンにのる程度の形態・麺は 5cm
とろみ剤	ソフティアS	ネオハイトロミールスリム
とろみの段階	薄いとろみ(200mℓ:1g) 中間のとろみ(200mℓ:2g) 濃いのとろみ(200mℓ:5g)	薄いとろみ(200ml:0.75g) 中間のとろみ(200ml:1.5g) 濃いのとろみ(200ml:3g)
担当者(連絡先)	栄養管理科 Tel: 029-000-000 (直通) Fax:029-000-000 連絡のつきやすい時間帯:午後14時以降	栄養課 Tel:029-295-2611(代表番号) Fax:029-295-5022 連絡のつきやすい時間帯:午後14時以降

## 【記載上の注意点】

主:主食の内容・形状をご記載ください。

副:副食の内容・形状をご記載ください。

汁:汁のとろみの有無、内容等(具なし等)をご記載ください。

栄:En) エネルギー量 P) 蛋白質量 をご記載ください。

特:特記事項、食種の詳細等をご記載ください。

※とろみ剤について、使用がない場合は「使用なし」とご記載ください。