様式1

摂食・嚥下調整食に関する早見表 (学会分類コードあり)

授良・燃下調定及に関する千兄衣 (子云万類コードのり) 摂食・嚥下学会分類2021 【記載例】								
<u> </u>	<u>ード</u>	名称	形態		· 有院	志村大宮病院		
	j	嚥下	均質で、付着性・凝集性・硬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	【嚥下訓 En:51kc	練食品】 al P:0g レーツゼリー1個	食事の名称【 嚥下障害食 】 En: kcal (ST対応) P: g 特:		
0	t	嚥下 訓練食品Ot	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水原則的には中間のとろみあるいは濃いとろみのどちらかが適している。					
1	j	嚥下 調整食1j	均質で、付着性・凝集性・硬さ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	En:400kcal. P:4g	【嚥下2】 主:粥ゼリー 副:プリン状、	食事の名称【 】 主: 副: En: kcal P: g 特:		
2	1	嚥下 調整食2	ピューレ・ペースト・ ミキサー食など、均質 でなめらかで、ベタつ 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	【嚥下3】 主:粥ゼリーまたは スベラカーゼ入り粥 副:ペースト状 En:1200kcal P:40g 特:主食+副食2~ 3品+デザート1品	1符:栃ヤリー+副官	副:ミキサー食 トロミ付		
	2		ピューレ・ペースト・ ミキサー食など、ベタ つかず、まとまりやす いもので不均質なもの を含む スプーンですくって食 べることが可能なもの			食事の名称【 】 主: 副: En: kcal P: g 特:		
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			食事の名称【 ソフト食③ 】 主:スベラカーゼ入り粥 副:スベラカーゼ入りムース状 En: kcal P: g 特:		
4		嚥下 調整食4	硬さ・ばらけやすさ・ 貼り付きやすさなどの ないもの 箸やスプーンで切れる 柔らかさ			食事の名称【 ソフト食①② 】 主:全粥 やわらかごはん 副:形はあるが歯ぐきでつぶせる柔らかさ En: kcal P: g 特:		
その他の食形態				【一口大】直径2cm程度 【粗刻み】直径1cm程度 【刻み】直径5mm程度 【微細刻み】直径2mm程度		【粗きざみ】一口大の大きさ		
とろみ剤				ソフティアS 中間のトフス・トフス型 1 ★(2~) /150~-		つるりんこ		
連絡先				中間のとろみ:とろみ剤1本(3g)/150ml 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		中間(ヨーグルト状)、強(ジャム状) 栄養科 Tel: 0295-53-1193 Fax: 0295-53-6156		

【記載上の注意点】

- 主:主食の内容・形状を記載ください。
- 副: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。