

食事形態一覧表

( 施設名… 医療法人八甲会 潮田病院介護医療院 )

令和2年4月現在

名称	米飯	軟飯	全粥	全粥トロミ	全粥軽くミキサー	ミキサー粥	ソフト粥ゼリー
主食							スベラカーゼを使用し固めた物

形態	嚥下ビラミッド	L5	L4			L3		L2・L1		L1	LO
	学会分類	—	4・3			2-2	2-1	1j	1j	Ot <small>(※嚥下ビラミッドL3の一部)</small>	Oj
	基準	一般食	きざみ 1cm以上	きざみ 5mm以上	きざみ 5mm未満	粒が残るペースト状	ペースト・ミキサー状	ゼリー状	ゼリー状	ゼリー状	ゼリー状
	(自施設名称)	普通菜	五分菜	三分菜	超刻み	超刻みあんかけ	ミキサー食	ソフト食			
主菜 (鶏肉)							ニュートリー コンク2.5を使用 したハーフ 食も提供可能	ブリックゼリー アイオールソフト 茶碗蒸し	アップリードmini V CRESS CP10 クリミール すっきりクリミール アルギーナ (トロメイクSP にてとろみつけし たもの)	エネルギーゼリー プチゼリー V CRESS CP10	
主菜 (焼魚)											
副菜 (南瓜煮付)											
副菜 (いんげん 胡麻和え)							必要栄養量、栄養状態、食事摂取状況を考慮し、 上記商品を組み合わせ提供を行う				
咀嚼能力 対象 ※学会分類2013 (食事) 早見表 より		上下の歯槽堤間の押しつぶし能力以上	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力	下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力	若干の食塊保持と送り込み能力	若干の送り込み能力	若干の送り込み能力		
形態 ※学会分類2013 (食事) 早見表 および (とろみ) 早見表 より		コード3 形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が安易、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	コード4 かたち・ばらけやすさ・貼りつ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	コード2-2 ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものもきむスプーンですくって食べることが可能なもの	コード2-1 ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、均質でなめらかで、べたつかず、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	コード1j 均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	コードOt 均質で、付着性・凝集性・かた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トロミのどちらかが適している)	コードOj 均質で、付着性・凝集性・かた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			