

川崎病院食事基準【嚥下調整食】

川崎市立川崎病院 2023年3月改訂

| 食種 | 開始食 | ゼリー食 | とろみペースト食 | とろみきざみ食 | とろみやわらか食 | やわらか食 |
|-----------------------|---|---|--|---|---|---|
| とろみについて | なし 注：食事アップしても 適応のとろみは変えな | | 中間のとろみ 舌の上でまとめやすい、スプーンを傾けるととろとろと流れる(はちみつ状) | | | とろみは 特につけない |
| | | | 濃いとろみ 送り込む力が必要、スプーンを傾けても形状が保たれ流れにくい(ヨーグルト状) | | | |
| 形態 | 市販開始食 | 市販品 | 全てミキサーにかける まとまりやすくとろみをつける | べた付かず、舌でつぶせる 程度の硬さに調理したものを 0.5cm以下にきざみ、 まとまりやすくとろみをつける 水分にはとろみをつける | べた付かず、舌でつぶせる 程度の硬さに調理する 舌で押した時バラけないもの 水分にはとろみをつける | 軟らかく調理したもの パサつくものはあんかけにして 食べやすくする 必要に応じて水分にとろみをつける |
| 栄養量 | 1食1品のみ | 1100Kcal 蛋白質30g 水分800cc | 1550kcal 蛋白質55g 水分1600cc 塩分8.5g | | | 1600kcal 蛋白質55g 水分2150cc 塩分8.5g |
| 主食 | | | 全粥ミキサー パン粥ミキサー | 全粥、パン粥 | | 全粥、ご飯 |
| 主菜 (たんぱく質) | | | 肉・魚はミキサーにかけスルーパートナーでまとめたもの スクランブルエッグ、卵豆腐、茶碗蒸し 絹豆腐、豆腐ムース、ごま豆腐 やわらかカップ、やさしい素材シリーズ、切り身ソフトミートシリーズ | | | とろみやわらか食に、ほぐして たたいた煮魚、蒸し魚、ハンバー グ、オムレツ、出し巻き卵、麻婆豆腐が加わる |
| 芋豆 野菜 | | | ポテト、南瓜、さつま芋、ウグイス豆、金時豆、栗甘露煮(裏ごし)、人参、大根、かぶ根、白菜、キャベツ、カリフラワー、冬瓜、なす、たまねぎ、湯むきトマト | | | とろみやわらか食に 里芋が加わる |
| 献立例 (写真) |  |  |  |  |  |  |
| ユニバーサル デザインフード(UD) | 該当なし | 該当なし | かまなくてよい | かまなくてよい | 舌でつぶせる | 歯茎でつぶせる |
| 学会分類 2021 | 0-j | 1-j | 2-1 | 2-2 | 3 | 4 |
| | 嚥下訓練食品0 | 嚥下訓練食品0 嚥下調整食1 | 嚥下調整食2-1 | 嚥下調整食2-2 | 嚥下調整食3 | 嚥下調整食4 |