

## 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		<b>中間のとろみ</b> 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
			<b>濃いとろみ</b> 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 <b>0.5cm以下にきざみ、</b> 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