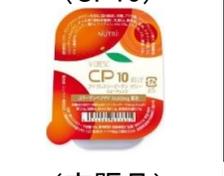


■公立甲賀病院の食事形態の特徴

2020/4/10 栄養管理課作成

学会分類2013	0		1	2		3	4			
コード	j	t	j	1	2					
名称	嚥下訓練食品j		嚥下訓練食品t	嚥下調整食1j		嚥下調整食2		嚥下調整食3	嚥下調整食4	
嚥下食ピラミッド	L0		L3の一部	L1・L2		L3		L4		
特別用途食品	許可基準 I		-	許可基準 II		許可基準 II	許可基準 III	-		
UDF	-		-	かまなくてよい	かまなくてよい		舌でつぶせる	歯ぐきでつぶせる	容易にかめる (一部)	
スマイルケア食	ゼリー状 0		ゼリー状 0	ムース状 1	ペースト状 2	かまなくてよい 2	舌でつぶせる 3	歯ぐきでつぶせる 4		
当院の食事	お茶ゼリー  ソフティアG 1% (100mlに1g)	とろみ茶  ソフティアS 1% (100mlに1g) 薄いとろみ	プロッカゼリー  (市販品)	ヨーグルト  なめらかなもの (十分に混ぜた状態)	粥ゼリー  ソフティアG 1% ご飯粒あり	栄養プリン  プリンmixを使用し 手作りしたもの	全粥  とろみなし	軟飯 		
	アガロリーゼリー  (市販品)		Vクレスゼリー (CP10)  (市販品)	ピューレ  (市販品) とろみなし	分粥菜食(ミキサー)  ソフティアS 1% (食材によって変更)	ゼリー食  ソフティアG 1% (食材によって変更)	分粥菜食(きざみ)  とろみ付 (食材によって変更)	分粥菜食 		
特徴	食べている途中に水分の分離が少ないゼリー		中間～濃いとろみがこの形態に当てはまるが、当院は薄いとろみ	食べている途中に水分の分離が少ないゼリー・プリン・ムースなど		べたつかず、まとまりやすい ミキサー食・ペースト食など		形はあるが、歯や入れ歯がなくても歯茎や舌で押しつぶし・食塊形成がしやすいもの (食塊・飲み込む前に口の中で塊になった食物)		
	たんぱく質含有量が少ない			たんぱく質含有量は問わない		均質 なめらかで、少しとろみのあるもの		不均質 やわらかい粒などを含むもの		