

医療法人財団善常会 善常会リハビリテーション病院 食形態一覧表

	嚥下調整食				
当院の分類	コード2-2	コード3	コード4	軟菜	常菜
写真					
形状	<ul style="list-style-type: none"> ピューレ、ペースト、ミキサー状で、べたつかずまとまりやすい 不均一なものも含む スプーンでくつって食べることが可能 	<ul style="list-style-type: none"> 形はあるが、押しつぶし、食塊形成、移送が容易 咽頭でばらけない 多量の離水がない 主菜はムース食 副菜はきざみとろみ 	<ul style="list-style-type: none"> かたさ、ばらけやすさ、はりつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ 原則一口大 	<ul style="list-style-type: none"> 硬さのある食材、噛み切り難い食材を除いたもの 	<ul style="list-style-type: none"> 普通食
きざみ対応			粗きざみ・きざみ	きざみ無し・一口大 粗きざみ・きざみ	きざみ無し・一口大 麺は原則刻み無し
水分とろみ対応	原則水分とろみ付き			<ul style="list-style-type: none"> 原則水分とろみなし 水分とろみ付き指示あり →汁物、主菜にかけるたれやソース、煮汁はとろみ付き。 副菜の煮物は煮汁なしで盛り付けする。 病院：バナナ以外の生果物、果汁の多い果物缶（柑橘類）は禁止対応。 	
備考	4品 主食 主菜 中鉢 デザート	5品 主食 主菜 中鉢 小鉢 デザート			

	ミキサー粥	とろみ粥	全粥	軟飯	米飯
主食					
	全粥を粒がなくなるまで ミキサーにかけ でんぶん消化酵素入り ゲル化剤（スペラカーゼLite）で ゼリー化したもの	全粥にとろみ剤を混ぜた 離水しにくい全粥	通常の全粥	やや軟らかめに炊いた ご飯	通常のご飯

	きざみ	粗きざみ	一口大	きざみなし	フルーツのみ一口大	麺一口大
副食の きざみ対応						
	みじん切り	1cm程度	2cm程度		・バナナ、オレンジ、みかん などの皮を剥くことが困難な 場合 ・皮の異食行為がみられる 場合	普通スプーンにのる長さに 切ったもの