






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 ・スプーンですくって食べる事が可能 	<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ぷん消化酵素入りゲル化剤（スベラカーゼ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	1 cm程度	2 cm程度		<ul style="list-style-type: none"> 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 切ったもの