




嚥下食対応表

施設名(医療法人社団有隣会東大阪病院)

学会分類 2013	食種名	(特徴)主食	(特徴)副食	写真	嚥下食 ピラミッド	嚥下困難 者用食品 許可基準	ユニバー サルデザ インフード
0j	お茶ゼリー食	-	ほうじ茶風味の粉茶を溶かしたものを、ソフティアゲルでゼリー状に固めたもの。		レベル0	I	—
0t	-	-	-	-	レベル3 の一部 (とろみ水)	—	—
1j	嚥下食1	-	ゼリー(たんぱくゼリーセブンかオクノス茶碗蒸し)、プリン、ヨーグルト(ハードタイプ)の3品。		レベル1・2	II	区分4
2-1	ミキサー食	ミキサー粥: 全粥にスベラカーゼライトを加えて、フードカッターで攪拌し、粒ないペースト状にしたもの	全ての食材を、滑らかになるまでミキサーで攪拌し、つるりんこを加えトロミを付けたもの。その他、均質なゼリー。		レベル3	II III	区分4

2-2	ミックス食	ミキサー粥: 上記参照 全粥: 普通の全粥	フードカッターで細かくした(2mm以下)ものとミキサー食を4:6の割合で盛り付けたもの。混ぜて食べる。	 	レベル3	Ⅱ Ⅲ	区分4
3	嚥下食3	重湯少なめ粥: 全粥の重湯をザルなどで漉したもの とろみ粥: 重湯を切った全粥にスペラカーゼライトを加えトロミを付けたもの。唾液による離水を防ぐ。	ソフリなどのソフト食やゼリーパウダーで固めたもの。また圧力鍋を使用し、舌と口蓋間で押しつぶしが可能になるまで、やわらかく調理したもの。	 	レベル4	—	区分3
4	—	—	—	—	レベル4	—	区分2 および 区分1の 一部
	—	—	—	—			