

施設別食形態早見表

～施設をうつつたり、在宅になった時に、自分の食形態がどこのあてはまるかを知るための表です～

改定日 平成24年1月17日
 作成者 松阪地域栄養管理ネットワーク研究会委員会

嚥下食区分	説明	済生会松阪総合病院		松阪中央総合病院		松阪市民病院		桜木記念病院	特別養護老人ホーム やまびこ荘	特別養護老人ホーム 多気天啓苑	備考
		名称	説明	名称	説明	名称	説明	名称	説明	名称	
①ゼリー	ペースト状の物 や液体状のものをゼリー状に固めたもの	ゼリー開始食	ブロッカゼリー	開始食	1.6%ゼリー エンゲリット	開始食	クイックゼリー				
②ペースト トロミあり	水分を加え、ミキサーにかけ、トロミのあるもの	ゼリー訓練食	ざらつき、べたつきがない均一なゼリー	I	1.6%ゼリー 水分補給飲むゼリー	ゼリー食	アガロリーゼリー				
③形成食 ペースト状で形、トロミあり	ミキサーにかけたものを形成したもの	ペーストトロミ訓練食	やわらかく調理したものをミキサーにかけ、とろみ剤で粘度を調整したもの	II	トロミ剤と煮汁、出し汁で調整する	ミキサートロミ食	水分を加えミキサーにかけ、トロミ剤で粘度を調整（ポタージュ状・はちみつ状・カスタード状）	ミキサー	ペースト	ミキサー	ユニバーサルデザインフード区分4「かまなくてよい」に該当
④ペースト トロミなし	水分を加え、ミキサーをかけたもの	やわらかとろみ食	ミキサーにかけたものを形成したものを再形成したもの	III	トロミ剤と煮汁、出し汁で調整する	ソフト食	ミキサーにかけたものを形成したもの	荒ミキサー	半ペースト		
⑤キザミ トロミあり	刻んだものにトロミをつけたもの			IV	全粥菜、5分菜をトロミ剤を入れブレンダーで軽く混ぜ合わせたもの（煮汁以外：中華味、味噌味などプラス）	刻みあん かけ添え	水分を加えミキサーにかけ（とろみあんは小鉢で添える）	超きざみ	超超きざみ	超超きざみ	ユニバーサルデザインフード区分3「舌でつぶせる」に該当
⑥キザ ミトロミなし	刻んだもの	キザミ とろみ対応		超刻み食	3-5mm	刻み食	細かく刻んでいる	きざみ	超きざみ	超きざみ	
⑦一口大	一口くらいの大きさに切ったもの	咀嚼障害対応	細かく刻んである	刻み食	5-7mm	荒刻み食	刻み食より荒めに刻んでいる	荒きざみ	きざみ	きざみ	
⑧常食		一般食	キザミより大きめに刻んである	一口大刻み食	2-3cm	一口大食	一口で食べられる大きさに切っている	常食	常食	常食	
トロミ剤の種類		トロミパワースマイル ソフティア		ソフティア		トロメイク		エンガードセレクト	トロミパーフェクト スルーパートナー ウルトラ寒天		
備考		トロミの対応については、献立や対象者によって個別に対応									