

	【施設名】 朝倉医師会病院	【住所】 福岡県朝倉市来春422-1	【問合せ部署名】 栄養管理科	【TEL】 0946-23-0077
--	------------------	-----------------------	-------------------	-----------------------

学会分類		嚥下訓練食		嚥下調整食							
コード		0 j	0 t	1 j	2 - 1	2 - 2	3	4	一般食（食べやすく切っている）		
副食	食種			嚥下調整1j	嚥下調整2-1	嚥下調整2-2	嚥下調整3	嚥下調整4	5分：以下上段参照 3分：以下下段参照	軟菜食	並食
	画像										
	調整方法			既製品を使用 例）嚥下困難者用 食品（ブロッカZn） ヨーグルト、ムース 栄養補助食品（茶 碗蒸し、小さなハイカ ロリー）等	均質でなめらかになる よう調整。 ミキサーにかけてとろみ をつける。 増粘剤：明治トロメ イクSP	均質でなめらかになる よう調整。 ミキサーにかけてとろみ をつける。 増粘剤：明治トロメ イクSP	やわらかい食事（主 に分粥）を刻んで 調整。 適宜既製品使用 例）魚のムース 肉のムース	形があり、 箸で切れる柔らかさに 調整。 適宜既製品使用 例）魚のムース 肉のムース	 軟菜食よりもさらに 柔らかい。刺激物を 控え消化に配慮した 食事。5分を刻み3 分に調整。	繊維が多い食材 かたい食材は使用し ない。柔らかく咀嚼し やすい形態。必要時 は一口大にて対応。 ※使用しない食材 ごぼう・れんこん もやし・きゅうり等	通常の食事
主食	食種			嚥下粥	嚥下粥	全粥 軟飯	全粥 軟飯	全粥※下記写真参照 軟飯・ごはん	5分粥 3分粥	軟飯※下記写真参照 全粥	ごはん
	画像										
	調整方法				【嚥下粥】 全粥に酵素入りゲル 化剤を加え、ミキサー にかけたもの。全粥 1200gに対し、6～ 7gのゲル化剤を使用。 ゲル化剤：ソフティア U			【全粥】 米：水＝1:5.5	 【5分粥】 全粥：重湯＝1：1 【3分粥】 全粥：重湯 ＝2.3:1	【軟飯】 米：水＝1:3.1 ※加水量は米の状 態に応じ必要時調整	【ごはん】 米：水＝1:1.3 米2250g（1.5 升）にサンファイバー 35gを加え、炊飯。