

AOI七沢リハビリテーション病院 食形態一覧

学会分類2021

0j, 1j
物性に配慮した離水の少ないもの

0j 嚥下訓練食品 0j
たんぱく質含有量が少ないゼリー

1j 嚥下調整食 1j
たんぱく質含有量は問わないプリン・ゼリー・ムースなど

0t 嚥下訓練食品 0t
jゼリー: jelly
tとろみ: thickness

学会分類 2021(とろみ)の中間～濃いとろみたんぱく質含有量が少ないこと

2-1 嚥下調整食 2-1
均質でなめらかなもの(あまりさらさらしすぎないこと)

2-2 嚥下調整食 2-2
べたつかずまとまりやすいミキサー食、ペースト食など

3 嚥下調整食 3
形はあるが、歯や入れ歯がなくとも口腔内で押しつぶし、食塊形成が容易なもの

4 嚥下調整食 4
形があり、かたすぎず、ばらけにくく、貼りつきにくいもの。箸で切れるやわらかさ

他分類

学会分類2021	嚥下食ピラミッド	特別用途食品	UDF	スマイルケア食
0j	L0 (開始食)	許可基準 I	—	0
0t	L3の一部 (とろみ水)	—	—	0
1j	L1・L2 (嚥下食I・II)	許可基準 II	かまなくてよい	1
2-1	L3 (嚥下食III)	許可基準 III	かまなくてよい	2
2-2	L3 (嚥下食III)	許可基準 III	かまなくてよい	2
3	L4 (移行食)	—	舌でつぶせる	3
4	L4 (移行食)	—	舌でつぶせる 歯くきでつぶせる 箸にかめる(一部)	4

ペーストコード2-1



※キサミをミキサーにかけ、トロミ剤を使用し調整

原形



キサミコード3



※原形を0.5~1cm角にカットしたもの

ソフト食コード3



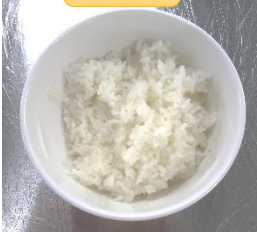
※既製品

一口大コード4

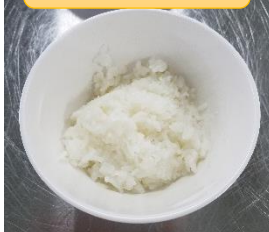


※2-3cm大

米飯



軟飯コード4



全粥コード3



粥ゼリーコード2-1

