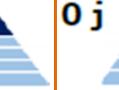




## ○町田市民病院食事形態基準一覧表—2

		嚥下調整食				嚥下訓練食(給食費非算定)	
名称		嚥下移行食	嚥下4ムース食	嚥下3ペースト食	嚥下2ゼリー食	嚥下1とろみ食	嚥下1ゼリー食
内容 コンセプト		分菜きざみ トロミあんかけ	ムース	ペースト・トロミ	ゼリー	トロミ	ゼリー
		5分粥菜の副食をきざみ、とろみのあんをかけたもの。液体も全てとろみつき。口腔内のばらつき少ない。離水なし	ムース状に食品をまとめ、一口大の大きさにしたもの。舌と口蓋で押しつぶせる、均一な硬さ。口腔内のばらつき少ない。離水なし	ミキサーにかけてとろみをつけたもの。物質的に均一であり滑らか。離水なし	ゼリー状。スムーズに咽頭を通過するもの。 嚥下1ゼリーと同じだが種類が多い。離水なし	開始食。液状の食品にとろみをつけたもの。口腔や咽頭に残留しにくいもの。離水なし、2品	開始食。スムーズに咽頭部を通過するもの。離水なし、2品
食品選択	主食	全粥トロミ	全粥トロミ	なめらか粥 (下記※)	—	—	—
	主菜	肉、魚、卵 大豆製品	肉、魚、卵 大豆製品	肉、魚、卵 大豆製品	—	トロミつき果汁 トロミつき味噌汁	果汁ゼリー 味噌汁ゼリー
	副菜	かたいもの 繊維の多いもの 以外の野菜	消化の良い やわらかく調理した 野菜	消化の良い やわらかく 調理した 野菜	果汁ゼリー 味噌汁ゼリー おかずゼリー		
	備考						
その他		物質の均一を 図るため 市販食品を一部使用				重度の症例に対する評価・訓練用で、少量をすくってそのまま丸呑み可能。残留した場合でも吸引が容易、蛋白質含有量が少ない。	
機能	咀嚼	問題あり					
	嚥下	問題あり					
大きさ	みじんぎり (2mm×2mm) 魚はほぐした大きさ	一口大					
咀嚼の 必要性	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい	舌でつぶせる	かまなくてよい	かまなくてよい	かまなくてよい
学会分類 2013	3 	2-2 	2-1 	1j 	0t 	0j 	
副菜例	肉のおかず	チキンシチュー 	チキン照り焼き 	チキン照り焼き 	—	—	—
	魚のおかず	煮魚トロミ 	さわらの西京焼き 	煮魚 	—	—	—
	野菜のおかず	味噌マヨサラダ 	マヨサラダ 	カキとブロッコリーの ホワイトソース煮 	ブイユースパイゼリー 	果汁とろみ 味噌汁とろみ 	果汁ゼリー 味噌汁ゼリー 

※なめらか粥：全粥に固形化補助食品（1.3%スベラセ®）を加え、ミキサーにかけたゼリー状の粥

○嚥下機能評価のためのVF・VE検査食があります。