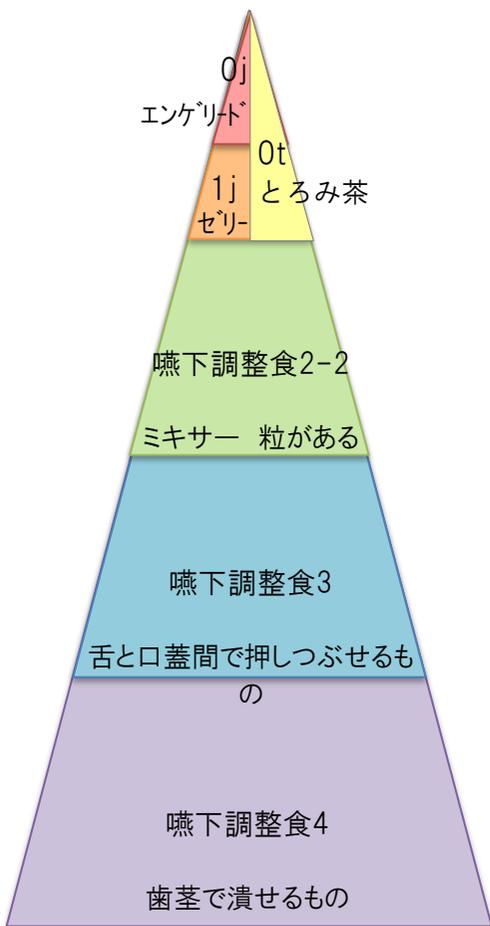


年 月 日

- ・ 【 】様の食事は、【Oj、 Ot、 1j、 嚥下調整食2(2-1、2-2)、嚥下調整食3、嚥下調整食4 その他() を提供していました。
- ・ 水分は【 薄い 中間 濃い 】とろみを提供していました。

済生会高岡病院 嚥下調整食 早見表



分類	嚥下訓練食品 Oj	嚥下訓練食品 Ot	訓練調整食 1j	嚥下調整食2 ミキサー	嚥下調整食 3 ムース食	嚥下調整食 4
形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー。離水が少なく、スライス状にすくことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー	軟菜をミキサーにかけペースト状にしたもの。均質でなくなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの	ペースト状にしたものをゲル化剤で固形化したもの	硬い野菜や魚・肉は圧力鍋で軟らかくする軟菜・一口大誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの
特徴	嚥下障害の重症の症例に対する評価・訓練用。タンパク含有量が少ない	嚥下反射の遅延がある場合、又ゼリーでは誤嚥のリスクが高い場合の、重症の症例に対する評価・訓練用。タンパク含有量が少ない	Ojに比し表面のざらつきあり。少量で高カロリーの栄養補給が可能。送り込む際に多少意識して舌を押し付ける必要がある	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの。食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず、残留や誤嚥のリスク軽減に配慮	形はあるが、歯茎でも押しつぶすことができる。食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの。多量の離水がない
献立例						
主食				ミキサー粥にスベラカーゼ、MCTオイル、栄養パウダーを入れ、離水・栄養強化に配慮 ミキサー粥200gで208Kcal、蛋白4.7gとなる		全粥にスベラカーゼを入れ離水に配慮 蛋白 MCTオイルを混入し栄養強化
エネルギー/day/				1300-1400	1400~1500	1400~1500
蛋白質/day/				50	50	55
水分/day/				1500	1500	1500
とろみ				あり	あり	あり