

6	柏芳会 田川新生病院	田川市夏吉 3638	栄養管理室	【TEL】0947-44-0690
---	------------	------------	-------	-------------------

学会分類		嚥下訓練食		嚥下調整食							
コード		Oj	Ot	1j	2-1	2-2	3	4	一般食(食べやすく切っている)		
副食	食種	嚥下訓練開始食		嚥下訓練食 I	ペースト食粒なし		ソフト食	移行食	一口大		軟菜/常食
	画像										
	調整方法	お茶ゼリー:スベラカーゼ1%で作成。商品名 エンゲリード・ブイクレスゼリー	商品名:ソフティアS 中間のとろみ 2% 濃いとろみ 3% (Ot対象外) うすいとろみ 1%	(商品名) アイソカルゼリーHC・プロック力等 味噌汁ゼリー又は清まし汁ゼリー 卵豆腐等	軟菜をミキサーにかけてペースト状にし、増粘剤(ソフティアS)で調整	2-1の副食に粒のある主食(離水のない粥類)をあわせることに対応	移行食(コード4)を1mm以下に刻み、増粘剤(ソフティアS)でひとまとまりになるように調整	(商品名)素材でソフト(マルハニチロ)を肉、魚は利用している。野菜等は5分菜に準じ、皮を全てむく、繊維を裁つように切る、長めに加熱する等工夫し、柔らかくしている。(一口大のカット対応あり)	1.5cm x 1.5cm程度		常菜食 すべての食品が該当 軟菜食 ごぼう、れんこん、たこ等固い食品を除く(一口大のカット対応あり)
主食	食種			重湯ゼリー又は全粥ペースト		全粥ゼリー	全粥とろみ/嚥下パン	全粥/軟飯	米飯	パン	
	画像										
	調整方法			重湯ゼリー:重湯120gにスベラカーゼ1.5%で作成。 ※全粥ペーストは2-1の欄を参照	(全粥ペースト) 全粥をミキサー(ハイタブレップ)にかけ、スベラカーゼで調整した温かいゼリー(スベラカーゼ 2%)	全粥にスベラカーゼを混ぜて調整。(スベラカーゼ 1%)	全粥に増粘剤(ソフティアS)を混ぜて調整。 要望に応じてパンが食べたい方には、このレベルから嚥下パン(タカギペーカリーのらくらく食パン)を提供。	(全粥)米1:水6 (軟飯)米1:水 2.4	米1:水1.5		