

施設名	くるみ荘
採用増粘剤	トロメイクSP、ソフティア2GEL

目安として0~2は重度障害、3~4は中等度障害、4(硬い)~5は軽度から正常能力に対応した形態となっています。食形態コードは日本摂食嚥下リハビリテーション学会形態調整食分類2021を一部改変(コード4を細かく分類)したものに加え対応するユニバーサルデザインフードを設定しました。備考欄には特記事項などを記しています。

食形態コード		UDF	物性・特徴	咀嚼・送り込み能力	食種名	画像	備考
0	ゼリー	該当なし	均一で、べたつかずなめらかで離水が少ないゼリー。重度症例向き。丸飲み可能。	少しづつであれば送り込めるがほぼ丸飲みである			・お茶ゼリー (ソフティア2GEL)
	とろみ水	該当なし	均一で、べたつかずなめらかなとろみ水。重度症例向き。				・とろみ茶 (トロメイクSP)
1	ゼリープリンムース	区分4 噛まなくて良い	均質でべたつかず滑らかで離水しにくいゼリー、プリン、ムース状。スプーン等で容易にまとまりそのまま丸飲みが可能。	少しはまとめることができ送り込める			
2	ペーストミキサー(ざらつきなし)	区分4 噛まなくて良い	ピューレ、ペースト、ミキサー食などで物性が均一である。まとまりやすく離水が少ない。口の中で簡単にまとまる。	あごと舌の運動で口の中でまとめることがほしい可能	ミキサー食		増粘剤でとろみをつけたり、ムースゼリーパウダーで固める
	ペーストミキサー(ざらつきあり)		ピューレ、ペースト、ミキサー食だが物性は不均一である。細かくみじん状でとろみを付けまとめたものも含まれる。まとまりやすく離水が少ない。口の中で簡単にまとまる。		超刻み食		1mm以下(粒が残る程度)ミキサーにかけ、増粘剤でとろみをつける)
3	ソフト	区分3 舌でつぶせる	形はあるが舌と口蓋で押しつぶすが必要。口の中でまとめて送り込むことは容易で離水が少ない。ざらついても良い。一般の食材を調理方法を工夫したもの、素材を柔らかくした市販品を含む。	舌と口蓋で押しつぶすことができまとめて飲み込める			
4	柔らかきざみ	区分2 歯茎で噛める	1センチ以内の大きさで歯茎だけでも容易に噛みつぶせる。口の中で簡単にまとまりばらけにくい。窒息・誤嚥のリスクを考慮している。	歯が無くても良いが上下の歯茎で押しつぶす力があり口の中でまとめてスムーズな送り込みができる能力以上			
	柔らか一口		一口サイズにカットしたもの。歯茎だけでも容易に噛みつぶせる。口の中で簡単にまとまる。窒息・誤嚥のリスクを考慮している。				
	柔らか		スプーンや箸で容易に切れる。歯茎だけでも容易に噛みつぶせる。口の中で簡単にまとまる。窒息・誤嚥のリスクを考慮している				
4	硬いきざみ	区分1 歯で容易に噛める	1センチ以内の大きさであるが「歯・義歯が必要」。咀嚼しまとめることが必要。窒息・誤嚥のリスクを考慮。	歯・義歯にて咀嚼し食塊形成ができスムーズな送り込みができる能力以上	中刻み食		5mm大(魚はほぐして提供)魚や一部の揚げ物はだしあんがかかる
	硬い一口		一口サイズの大きさであるが「歯・義歯が必要」。素材を選んでいるが咀嚼しまとめることが必要。		刻み食		2~3cm大魚や一部の揚げ物はだしあんがかかる
	硬い		「歯・義歯」で噛み切ることが必要。素材を選んでいるが咀嚼しまとめることが必要。				
5	軟菜	該当なし	食材には揚げ物、繊維が多いものなどを避ける配慮あり「歯・義歯」で十分咀嚼することが必要。	正常または正常に近い能力			
	常菜(一般)	該当なし	特に制限はない。		一般食		食材に応じて軟らかく調理。魚や一部の揚げ物はだしあんがかかる