








旭川地区嚥下食マップ記入用2014【嚥下調整食・主食】

2016.4更新

コード・名称	形態	道北勤医協一条通病院		
		呼称・写真	栄養価	概説
嚥下訓練食品 Oj	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮した離水が少ないゼリー (たんぱく質含有量が少ないもの)	 嚥下訓練食A	45kcal 蛋白質0g 塩分0.16~0.21g /1食	アイソカルゼリー くりん
嚥下訓練食品 O t	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水 (たんぱく質含有量が少ないもの)			
嚥下調整食 1j	均質で、付着性・凝集性・硬さ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	 嚥下訓練食B	635kcal 蛋白質21.6g 塩分2.7g	主食：ミキサー粥 (プロテイン添加)
嚥下調整食 2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかずまとまりやすく スプーンですくって食べることが可能なもの	 ミキサー食	1200kcal 蛋白質57g 塩分6g未満 ※ミキサー粥 150gの場合	主食：ミキサー粥 (プロテイン添加) 主菜/副菜：ミキサーにかけたものに増粘剤を加える
嚥下調整食 2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかずまとまりやすく不均質なものも含む、スプーンですくって食べることが可能なもの	 ミキサー食(全粥)	1200kcal 蛋白質57g 塩分6g未満 ※全粥 150gの場合	主食：全粥 (プロテイン添加) 主菜/副菜：嚥下調整食2-1 同内容
嚥下調整食 3	形はあるが、押しつぶしが容易、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	 ソフト食	1400kcal 蛋白質54g 塩分6g未満 ※全粥 270gの場合	主食：米飯又は全粥 主菜/副菜：フードプロセッサーにかけたものにゲル化剤を加え形成
嚥下調整食 3	形はあるが、押しつぶしが容易、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			
嚥下調整食 4	硬さ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	 軟菜一口大食	1400kcal 蛋白質55g 塩分6g未満 ※全粥 350gの場合	主食：米飯又は全粥 主菜/副菜：咀嚼・嚥下しにくい物を外したおかず。 一口大(1.5cm×1.5cm)にカット
嚥下調整食 4	硬さ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	 軟菜食	1400kcal 蛋白質65g 塩分6g未満 ※全粥 240gの場合	主食：米飯又は全粥 主菜/副菜：咀嚼・嚥下しにくい物を外したおかず。カットなし。
一般食	やわらかさの配慮あり			

主食	道北勤医協一条通病院	
	呼称・写真	概説
重湯	 だし重湯	だし重湯50g だし重湯100g だし重湯200g
重湯ゼリー		
粥ミキサー	 ミキサー粥(三分~全粥)	ミキサーにかけ、増粘剤+ゲル化剤(酵素配合)を加える ※ミキサー粥(写真)
とろみ粥	 重湯~ミキサー粥	重湯~7分粥：増粘剤 ミキサー粥：増粘剤+ゲル化剤(酵素配合) ※5分粥とろみ(写真)
粥	 三分粥~全粥	だし重湯・三分粥 五分粥・七分粥・全粥 ※全粥(写真)
蛋白添加粥	 ミキサー粥・全粥	乳清たんぱく質粉末(プロテイン)を1.25%添加 ※ミキサー粥(写真)
軟飯		
米飯	 米飯	精白米に乳カル酵素(亜鉛・鉄・ビタミンB1B2補助製品)を1.25%添加し炊飯
その他	 おにぎり	米飯のりなし
その他		