【食種】

常食、治療食のほか、嚥下機能の低下を考慮した食形態をご用意し、個々の患者さんの状態に合わせた食形態で提供しています。

一般食…常食、全粥食（軟々菜含む）、やわらか食、ソフト食、ミキサー食

治療食…糖尿病食、カロリー制限食、減塩食、腎臓食、貧血食、ゼリー食など

やわらか食、ソフト食、ミキサー食…咀嚼嚥下食（学会分類 2021 に準ずる）

〈1 食提供量とその種類〉

＜ 常食・全粥 ＞

コード：４

＜ やわらか食 ＞

コード：４

＜ 軟々菜 ＞

コード：3

＜ ソフト食 ＞

コード：２-２

＜ ミキサー食 ＞

※それぞれの食種の「主食」は特別指示で選択することができます。

【 学会分類 2021（とろみ）早見表 】

	段階１：薄いとろみ	段階２：中間のとろみ	段階３：濃いとろみ
飲んだ時	飲み込む際に大きな力を必要としない ストローで容易に吸うことが出来る。	舌の上でまとめやすい ストローで吸うのは抵抗がある	スプーンで「食べる」という表現が適切なとろみの程度 スプーンで吸うことは困難
見た時	スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる	スプーンを傾けるととろとろと流れる	スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい
ソフティアＳ使用（%）	0.7～1.4%	1.4～2.3%	2.3～3.2%

※上記記載以外のとろみ剤の使用量については、栄養科へご相談ください。

【食形態の種類と展開】コード：嚥下調整食学会分類 2021

〈主食の種類〉

＜ 米飯 ＞

コード：４

＜ 軟飯 ＞

コード：４

＜ 全粥 ＞

コード：２-２

＜ ソフト粥 ＞

〈副食の種類〉

※肉料理展開

＜ 常食 ＞

＜ 全粥 ＞

コード：４

＜ やわらか食＞

コード：４

＜ 軟々菜 ＞

コード：３

＜ ソフト食 ＞

コード：２-２

＜ ミキサー食 ＞

※魚料理展開

咀嚼、嚥下力 → 弱い

※常食と全粥食の主菜または副菜が別献立の場合と共通な献立があります。