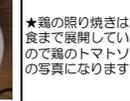


食事形態一覧表 (施設名… 国立病院機構 奈良医療センター)

西暦 2023年 4月現在

名称	米飯	軟飯	全粥	粥ゼリー					
主食									

形態	嚥下レベル	L5	L4				L3				L2・L1		L1	L0
	学会分類	—					4	3	2-2	2-1	1j		0t (※嚥下ピラミッドL3の一部)	0j
	基準	一般食	きざみ 1cm以上	きざみ 5mm-1cm	きざみ 2-3mm	嚥下食4のとりみ無		刻み+とりみ	粒が残るペースト状	ペースト・ミキサー状	ムース状	ゼリー状	ゼリー状	ゼリー状
	(自施設名称)	一般食	一口大	粗キザミ	刻み	ソフト	嚥下食4	嚥下食3	嚥下食2-2	嚥下食2-1		嚥下食1		エンゲリード
主菜 (鶏の照焼)											★鶏の照り焼きは嚥下食まで展開していないので鶏のトマトソースの写真になります。			
主菜 (焼魚)											1/3P			
副菜 (南瓜煮付)														
副菜 (いんげん胡麻和え)											↑朝昼夕食メニュー +粥ゼリー			
咀嚼能力 対象 ※学会分類2013 (食事) 早見表より						*焼魚 撮影用 *副菜 半量対応	上下の歯槽堤間の押しつぶし能力以上	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	(若干の食塊保持と送り込み能力)		(若干の送り込み能力)
形態 ※学会分類2013 (食事) 早見表および (とりみ) 早見表より							コード4 かたち・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柔らかさ	コード3 形はあるが、押しつぶし易、食塊形成や移送が容易、嚥下では受けず嚥下しやすいうように配慮されたもの多量の離水がない	コード2-2 ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもの不均質なものを含むスプーンですくって食べることが可能なもの	コード2-1 ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、均強でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいものスプーンですくって食べることが可能なもの	コード1j 均質で、付着性・凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	コード0t 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 (原則的には、中間のとろみあるいは濃いトロミのどちらかが適している)	コード0j 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、スライス状にすることが可能なもの	

作成：奈良県栄養士会 福祉事業部 施設栄養士の会 食事形態の情報共有ワーキンググループ 協力：畿央大学