

6	柏芳会 田川新生病院	田川市夏吉 3638	【担当】 升野 奈津枝	【TEL】0947-44-0690
---	------------	------------	-------------	-------------------

学会分類		嚥下訓練食		嚥下調整食				一般食(食べやすく切っている)			
コード		Oj	Ot	1j	2-1	2-2	3	4	小一口大	一口大	軟菜/常食
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	ペースト食粒あり	ソフト食	移行食			
	画像										
	調整方法	お茶ゼリー:お茶100ccにかんたんゼリーの素(ジャネフ)1個で作成。商品名 エンゲリード・ブイクレスゼリー		商品名:ソフティアスーパーS 中間のとろみ2% 濃いとろみ 2.5% (Ot対象外) うすいとろみ 1% ※ソフティアスーパーSは、パワータイプの増粘剤になりますので、一般のものよりも使用量が少なめになります)	(商品名) ソフトアガロリー・エプリッチ・プロック等 重湯ゼリー又は全粥ゼリー 味噌汁ゼリー又は清まし汁ゼリー 卵豆腐等	ミキサーにかけてペースト状にし、増粘剤(ソフティアスーパーS)で調整	フードプロセッサーにかけてペースト状(粒あり)にし、増粘剤(ソフティアスーパーS)で調整	(商品名) やわらかアイディッシュ(キッセイ) やさしい素材(マルハニチロ) ソフリ(ヤヨイ)等のユニバーサルデザインフード区分3の物を素材として利用し、料理を作成し、増粘剤で中間のとろみをつけて提供。(一口大・小一口大のカット対応あり)	(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・小一口大のカット対応あり)	1cm×1cm程度	2cm×2cm程度
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にかんたんゼリーの素(ジャネフ)1個で作成。 ※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(パイタプレップ)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(ソフティアスーパー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(タカギベ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		