

食形態一覧表（選択基準）

●食形態を変更する時の参考にしてください

食種	学会 分類 コード	サンプル画像	○特徴 ★適応 等	形状等	基本の 主食	汁及び茶の トロミ	朝食の 乳製品
嚥下開始食	0j		○エンゲリードゼリー(グレープ) ○小スプーン付 Ener 19kcal/食 Prot 0g/食 ★絶食後等の嚥下状態確認	ゼリー状	—	—	—
嚥下訓練食	1j		○ミキサートロミ粥、スープ トロミ、卵豆腐、ねり梅、 お茶トロミ等1食につき5 品提供 ○小スプーン付 Ener 420kcal/3食 Prot 17.4g/3食 ★経口摂取移行期	プリン状 ヨーグルト状	全粥を※ ミキサーに かけて 増粘剤を 加えて 固めたもの	有 (汁の具材 無)	—
ミキサートロミ	2-1 2-2		○料理をミキサーにかけて増 粘剤を加えて固めたもの ○舌で押しつぶしが不十分、 食塊形成ができ送りこめる ○大スプーン付 ★咀嚼・嚥下に重度の問題が あり、誤嚥リスクが高い方	プリン状 ヨーグルト状	全粥を※ ミキサーに かけて 増粘剤を 加えて 固めたもの	有 (汁の具材 無)	ヨーグルト
きざみトロミ	3		○料理をフードプロセッサー 等でみじん切りにして増粘 剤を加えてとろませたもの ○舌で押しつぶせる硬さ ○大スプーン付 ★咀嚼・嚥下に問題ある方	みじん切り (4mm以下) トロミ有	全粥に※ 増粘剤を 加えて とろませた もの	有 (形状に準じ た汁の具材 有)	ヨーグルト
きざみ	4		○料理をフードプロセッサー 等でみじん切りにしたもの ○歯又は歯茎で押しつぶせる硬さ ○大スプーン付 ★嚥下に問題がないが、咀嚼 に問題がある方	みじん切り (4mm以下) トロミ無 「肉類きざみ (粗)」 コメントは 1.0cmカット	全 粥※	無 (形状に準じ た汁の具材 有)	牛 乳
一口大	4		○料理を一口大に切ったもの ○歯又は歯茎で押しつぶせる硬さ ○大スプーン付 ★嚥下に問題がないが、咀嚼 に軽度の問題がある方	一口大カット (1.5cm程 度) トロミ無	全 粥※	無 (形状に準じ た汁の具材 有)	牛 乳

※ 選択可(基本の主食以外は病院栄養士と要相談)

一戸病院 栄養管理科
令和5年5月改定