

嚥下基準表

赤字: 聖隷三方原病院オリジナルメニュー

緑字: 市販食品

		レベル3		レベル4	普通食	
		レベル2	ピューレ状、ペースト状	ミキサー状	極小きざみ、キザミ、スライスカット	一口大、そのままの形
区分(レベル)	レベル1	ゼリー状				
食形態	ゼリー状	付着性・ザラツキが多少あり、 粘膜に比較的くっつきにくい。 均一な物性。	レベル2に加え、ピューレ状のものを追加する。 水分にとろみをつける。不均一な物性。 <small>*ミキサー状にして固形化した物も含</small>		パサつかない物。 必要ならば水分にとろみをつける	形態調節が必要であれば ()内に記入する。 (例: 一口大カット)
	付着性・ザラツキの 全くないもの					
テクスチャー調整剤	ゼラチン	ソフティア2GEL・スベラカーゼ スルーパートナー	トロメイク・トロメリン・ネオハイトロミール スベラカーゼ・片栗粉・くず粉 等		トロメイク・トロメリン・ネオハイトロミール 片栗粉・くず粉 等	
主食	重湯ゼリー	粥ゼリー パンプリン	トロつきミキサー粥 パン粥	ミキサー粥 つぶし粥 そうめんゼリー寄せ	全粥 そうめん うどん	
肉類			肉じゃが 鶏肉クリーム煮	すき焼き煮(ミキサータイプ) ^(旭) やさしい素材(チキン・ポーク) ^(ニ)	ハンバーグ やわらかチキン ^(ふ) やわらかポーク ^(ふ)	
魚介類			ねぎとろ葱なし エビムス	やわらかカップ ^(キ) うなぎの 煮ごりカレイの煮ごり ^(マ) やさしい素材(さわら・白身魚 ・赤魚・さけ・さば) ^(ニ)	マグロフレーク カレイごぼう 風味煮(きざみ) ^(旭) 蒸魚あんかけ やわらかかまぼこ ^(ふ) 煮魚あんかけ	
卵		全卵蒸 かき玉スープゼリー	全卵蒸 かき玉スープ	スクランブルエッグ オムレツ ポーチドエッグ	卵豆腐 かき玉スープ 温泉卵 スクランブルエッグ オムレツ ポーチドエッグ	
大豆製品		絹ごし豆腐 豆腐スープゼリー	絹ごし豆腐スープ 大豆ペースト	高野と海老玉子とじ (ミキサータイプ) ^(旭) 水ようかん	木綿豆腐 ひき割り納豆 厚揚げ	
芋・野菜類		人参ジュースゼリー かぼちゃプリン	野菜のピューレ とろろ汁	スープで元気 ^(明) やさしい 素材(トマト・ブロッコリー・キャベツ ・ほうれんそう・にんじん) ^(ニ)	煮びたし 煮付け 煮物	
果物		ゼリー	ゼリー コンポート	カットフルーツゼリー ^(明) やわらかゼリー ^(明) やさしい 素材(赤メロン・マンゴー) ^(ニ)	コンポート 缶詰 パナナ	
乳製品		プリン ムース ヨーグルト	プリン ムース	イチゴミルクゼリー ^(旭) アイスで元気 ^(明) ヨーグルト プレーンヨーグルト	プリン ムース ヨーグルト 牛乳 乳酸菌飲料	
その他	お茶ゼリー	お茶ゼリー 濃厚流動食ゼリー	昆布豆腐 とろみ茶			
市販食品 (水分・補助栄養)	Oj または Ij のもの	アイオールソフト ^(ニュ) メイバランスたんぱくゼリー ^(明)	エナチャージ ^(ハ) アイトニックゼリー ^(ニュ)			

※メーカー名の略号 ・(旭):旭松(株) ・(ク):(株)クニコ ・(ノ):ハルティス(株) ・(ニュ):ニュートリー(株) ・(ニ):ニチロ(株) ・(ふ):(株)ふくなお ・(ハ):ヘルシーフード(株) ・(マ):(株)マルハチ村松 ・(明):明治乳業(株) ・(ハ):バランス(株)

