

ル・サンク湯澤 食形態一覧

*日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類2021に準ずる

		嚥下調整食4	嚥下調整食3	嚥下調整食2-2	嚥下調整食2-1	嚥下調整食1J
		舌でつぶせる 歯茎でつぶせる 容易にかめる(一部は可)	舌でつぶせる	かまなくてよい	かまなくてよい	かまなくてよい
常食	常食一口大	軟菜食	きざみトロミ食	ソフト食	ペースト食	ゼリー食
通常の食事	常食を2〜3cmにカット	誤嚥・窒息リスクに配慮 硬い食材は使用なし 歯茎でつぶせるかたさ 2cm程度にカット	軟菜食を5mm程度にカット 咽頭ではらけず 嚥下しやすいよう 全体にとろみを絡めたもの	軟菜食をミキサーにかけ ムース状に固めたもの べたつかず、まとまりやすい	軟菜食をミキサーにかけ 全体にとろみを付けた ヨーグルト状 べたつかず、まとまりやすい	均質で、付着性・凝集性 かたさ、離水に配慮した プリン・ゼリー・ムースなど
						
						
						
米飯		軟飯		全粥		
通常の水分量で炊いた飯		水分を多めに炊いた飯		不均質な粒状の粥		
						
						
						
ペースト粥		ソフト粥				
全粥をミキサーにかけ 粒が小さく、付着性が低い		全粥をミキサーにかけ ゼリー状に固めたもの				
						