沖縄県立北部病院

コード		0 j	0 t	1 j	2-1		2-2	3			4		5								
内容								S	Y	K	小	中	大	配慮あり	配慮なし						
副食	呼び方	嚥下食 I（ゼリー）				嚥下食 II, III, IV		流動食（ミキサー食）		ソフト食		きざみあんかけ		きざみ		一口大		配膳あり 軟菜食		配膳なし 常食	
	画像																				
	説明	ブイクレスゼリー（ニュートリー）を利用				食材をミキサーにかけてソフティアS（とろみ剤）を投入※：II III IVはカロリーの違いで分類		食物をミキサーにかけ、水分を加えて液状にしたもの。消化器術後等の患者に提供される。嚥下職とは評価していない。		食材をミキサーにかけた後ソフティアG（ゲル化剤）を投入し再加熱し形成したもの		食材を茹で0.5～1cm角になるまでフードプロセッサーにかけたものに、ソフティアSでとろみのついたあんかけをかけたもの		食材を茹で0.5～1cm角になるまでフードプロセッサーにかけたもの		一口で入る大きさにカットして盛り付ける		噛み切りやすい食材を選び柔らかく調理する。柔らかさに配慮しているが歯や義歯の使用が望ましいもの			

コード		1 j	2-1	2-2	3	4		5					
内容								配慮あり	配慮なし				
主食	呼び方	プリン粥		ミキサー粥		アチビー		全粥		3.5.7分粥		米飯	
	画像												
	説明	80℃以上の五分粥をミキサーにかけてスベラカーゼで固めたもの		全粥をミキサーにかけたもの。とろみ剤や酵素剤は原則として使用しない		全粥から重湯を取り除き残ったご飯の固い部分を提供している		全粥（米：水＝1：4）		3分粥（米：水＝1：12） 5分粥（米：水＝1：9） 7分粥（米：水＝1：6） その他 おにぎり、一口大おにぎりも提供可 ※写真は3分粥		他にもロールパンが提供可	

とろみの度合いの表現	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
	スプーンですっと流れる フォークで素早く落ちる	スプーンでトロトロ流れる フォークでゆっくり落ちる	スプーンで流れ出ない フォークで流れ落ちない
常時提供できる飲料	お茶		
使用しているとろみ剤ととろみのつけ方	つるりんこ（個包装）をベッドサイドにて看護師、補助看護員が調節して提供。 使用目安として、濃いとろみはつるりんこ一袋（3g）に水分200ml 中間のとろみはつるりんこ一袋（3g）に水分150ml 薄いとろみはつるりんこ一袋（3g）に水分100ml 高カロリードリンクのとろみについては、一本（125ml）に対しつるりんこを2袋使用し10分以上置く		

最終確認日 2024.9.2
 担当者名 池宮雅志
 職業 看護師（摂食嚥下障害看護認定）
 勤務先 沖縄県立北部病院
 連絡先 0980-52-2719