

【 今回は嚥下咀嚼機能に考慮した食事について紹介します 】

- ☆嚥下食はⅠ～Ⅳの4段階の食事で、水分補給として、お茶ゼリー(ゼリー化剤使用)がつきます。
- ☆軟菜食では副食の形態を一口大(1～2cm)、キザミ(5mm)と対応しています。
- ☆治療食においても副食形態については一口大とキザミの対応が可能です。
- ☆食塊形成の補助を目的とし、軟菜食の副食キザミを選択した際は、トロミだしを添加することもできます。



《嚥下Ⅰ》



飲み込む訓練のための食事。
硬さが一定の既製品(プロッカゼリー)を使用。
240kcal たんぱく質18.6g

《嚥下Ⅱ》 ゼリー状



五分菜食をミキサーにかけ、ゼリー化剤を入れて、再形成して提供。
つぶが無いので、口触りがよく飲み込みやすい形態。
700kcal たんぱく質35g

《嚥下Ⅲ》 ミキサー状



五分菜食をミキサーにかけ、トロミ剤で粘度調整する
嚥下食Ⅱの中からゼリー1品をつける(交互嚥下、咽頭クリアのため)
1450kcal たんぱく質60g

《嚥下Ⅳ》 形ありソフト



副食は舌でつぶせる硬さ。
五分菜を基本として、素材の形は残したまま、圧力をかけて繊維を柔らかく調理。
肉魚はフードカッターでほぐし身にした後に、再形成して提供。
1450kcal たんぱく質60g

《軟菜 キザミ トロミだし付き》



軟菜食の副食を5mm大に刻んだもの。
出汁(塩分添加なし)にトロミ剤でトロミを付けたトロミだし。
食塊形成の補助としてトロミだしを添加。

1600kcal たんぱく質65g



患者様により安全な食事摂取をしていただくために、適切な食事形態の選択をしましょう。