

# 大誠会 食事提供表

2016

提供食事	食形態基準		嚥下学会統一基準		特別用途食品 許可基準			調理提供食材の注意点	イメージ写真
	食形態	個別必要量	嚥下学会基準名称	嚥下食ピラミッド、他	目的・特色	単位	規格値		
ハッピーエン	咽頭部をスムーズに通過するものゲルゼリーが中心とする。 果汁ゼリー、アイス、などご本人の好みに合わせる	1食当たり(1~3品) 約50ml~100ml/1品	コード0 j 嚥下訓練ゼリー食	嚥下食ピラミッドL0 特別用途食品 I スマイルケア食C	重度の症例に評価も含め訓練する段階少量をすくってそのまま丸のみ可能(口腔外で既に適切な食塊状となっている) 残留した場合にも吸引が容易 咀嚼に関連する能力のうち、いずれの能力も必要ない	硬さ (×10³ N/m) 2.50~10.00 附着性 (×10³ J/m) 0.40 以下 凝集性 0.20~0.90	I	嚥下困難者用食品許可基準1均質なゼリー状の食品、エングレリド、アイソトニックゼリー ドリンクゼリーなど嚥下に配慮したゼリー あんこゲル、グレープゼリー(香の強いゼリー)、ゲルアイス、ゲルシャーベット 日本酒ゲルゼリー、ワインゼリー、ビールゼリー	
ミキサー固形	ハツつきのないゼリーを含み(タンパク質食品、肉、魚など)も提供する主菜、副菜ゼリーと水分ゼリー(お茶ゼリー)を交互嚥下する。	1食当たり(4~5品) 約400ml~ 約300kcal/回	コード1 j 嚥下調整食1 (ゼリー食)	嚥下食ピラミッドL1L2 特別用途食品II UD定義の4 (UD:ユニバーサルデザインフード)のゼリー スマイルケア食B	少量をすくってそのまま丸のみ可能(口腔外で既に適切な食塊状となっている) 咀嚼に関連する能力のうち、いずれの能力も必要ない	硬さ (×10³ N/m) 1.00~15.00 附着性 (×10³ J/m) 1.00 以下 凝集性 1.00 以下	II	均質なもの(例えば、ゼリー状又はムース状等の食品)人参、南瓜、大根などをゼリー状にしたもの プリン・ヨーグルト・ムース・ゼリー ミキサーゲルで作ったムースゼリー食 お茶ゼリー・イオン飲料ゼリー・果実のジュースゼリー・温泉卵・全卵蒸し・豆腐ムース	
ペースト食	ペースト状またはペースト状にして、増粘剤を加えてトロミをつけたりゼリー状にしたもので食塊形成がしやすく均質なもの(ざらつきのない物)でスプーンですくって食べることができる	約1000kcal~ 1500kcal/日 個人の必要栄養量に合わせる	コード2-1 嚥下調整食2 (なめらか食/ミキサー食)	嚥下食ピラミッドL3 特別用途食品III UD定義の4 (ゼリー以外) スマイルケア食A	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの 咀嚼に関連する能力のうち、いずれの能力も必要ない	硬さ (×10³ N/m) 0.30~20.00 附着性 (×10³ J/m) 1.50 以下 凝集性 -	III	均質なもの(まとまりのよいお粥)やわらかいペースト状又はゼリー寄せ等の食品) ミキサーゲルを使ったゲルのコーティング(ジャム状や煮凝り風) ミキサーゲルゼリー濃度0.5%~1.5% ゼラチン濃度1.6% トロミはトロミファイバー使用濃度1.5%	
ペースト食	ペースト状またはペースト状にして、増粘剤を加えてトロミをつけたりゼリー状にしたもので食塊形成がしやすく、不均質なものを(ざらつきのある物)を含む、スプーンですくって食べることができる	約1000kcal~ 1500kcal/日 個人の必要栄養量に合わせる	コード 2-2 嚥下調整食2 (なめらか食/ミキサー食)	嚥下食ピラミッドL3 特別用途食品III UD定義の4 (ゼリー以外) スマイルケア食C	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの 咀嚼に関連する能力のうち、いずれの能力も必要ない	硬さ (×10³ N/m) 0.30~20.00 附着性 (×10³ J/m) 1.50 以下 凝集性 -	III	不均質なものも含む(例えば、まとまりのよいお粥)やわらかいペースト状又はゼリー寄せ等の食品) 但し、ペースト食とキザミ食レベルのものと合わせた食事ミキサーゲルを使ったゲルのコーティング(ジャム状や煮凝り風) ミキサーゲルゼリー濃度0.5%~1.5% ゼラチン濃度1.6% トロミはトロミファイバー使用濃度1.5%	
ソフト食②	咀嚼力が弱い方でも少し噛めば飲み込むことができるくらいまで細かくした状態。形あるものでも、舌や歯茎でつぶせる事が出来るものはそのまま提供する。水分にトロミをつける。	約1000kcal~ 1500kcal/日 個人の必要栄養量に合わせる	コード3 嚥下調整食3 (介護食)	嚥下食ピラミッドL4 UD定義の3 スマイルケア食B	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの。押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの。咀嚼に関連する能力のうち舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	硬さ (×10³ N/m) 附着性 (×10³ J/m) 凝集性		食材をすべてキザムことより、うす切りにした食材やほくしてやわらかく調理されている食形態にあんかけや、ペースト食とコーティングまたは混ぜ込んだ食形態 ミキサーゲルゼリー濃度0.5%~1.5% ゼラチン濃度1.6% トロミはトロミファイバー使用濃度1.5%	
ソフト食①	やわらかく、食塊形成が容易な食事 魚・卵・豆腐・芋類などは常食と同じであるが皮をむく固い食材の提供をしない	約1200kcal~1650kcal/日 個人の必要栄養量に合わせる	コード4 嚥下調整食4 (介護食)	嚥下食ピラミッドL4 UD定義の1・2 スマイルケア食A	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの。歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽提間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難。咀嚼に関連する能力のうち、上下の歯槽提間の押	硬さ (×10³ N/m) 附着性 (×10³ J/m) 凝集性		一口大に食材を切るまたは、うす切りにしてやわらかく調理されている形態 煮魚(皮をはぐ)、蒸し魚(皮をはぐ)ハンバーグ、つくね、ひき肉で調理されたものバサつくときはあんかけにする、またはミキサーゲル濃度0.2%~0.5%のトロミをつける、野菜は皮をむき調理する。トマト、キュウリ、ナス、カボチャなども皮をむき調理する、葉物類はやわらかい葉先を使い、1cmくらいの長さに切って調理する、固い野菜は除く(ごぼう、タケノコ等)	
常食	高齢者に向けて下処理・調理段階で配慮しスプーンなどで美味しくやすい食形態とする。	約1200kcal~1650kcal/日 個人の必要栄養量に合わせる		嚥下食ピラミッドL5 UD定義の1・2 スマイルケア食D		硬さ (×10³ N/m) 附着性 (×10³ J/m) 凝集性		食べやすい大きさに切るなど軟らかく調理する。一般的な普通食	