

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2		レベル3		レベル4	普通食
		ゼリー状		ピュレ状、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						
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。 *ミキサー状にして固形化した物も含		パサつかない物。 必要ならば水分にとろみをつける	
	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 スルーパートナー		トロメイク・トロメリン・ネオホワイトミール 片栗粉・くず粉 等		トロメイク・トロメリン・ネオホワイトミール 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		全粥 そうめん うどん	
肉類		豚肉のテリーヌ		肉じゃが 鶏肉クリーム煮		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	ねぎとろ葱なし エビムース		ねぎとろ葱なし エビムース		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 茶碗蒸し	全卵蒸 かき玉スープゼリー		全卵蒸 かき玉スープ		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 ホーチドエッグ	
大豆製品	絹ごし豆腐 豆腐スープゼリー	絹ごし豆腐 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	
芋・野菜類	人参ジュースゼリー	人参ジュースゼリー かぼちゃプリン		野菜のピュレ 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)(二)	
果物	ゼリー	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)(二)	
乳製品	プリン	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	
その他	お茶ゼリー 濃厚流動食ゼリー	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)	ブロックゼリー(ニュ)アイソカル ゼリー(ノ)エンジョイゼリー(ク) ブイレスゼリー(ニュ)Argアイソカル ゼリー(ノ)ラクーナゼリー(ハ)	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)クリニコ ・(ノ):ハルティス(株) ・(ニュ):ニュートリー(株) ・(二):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)