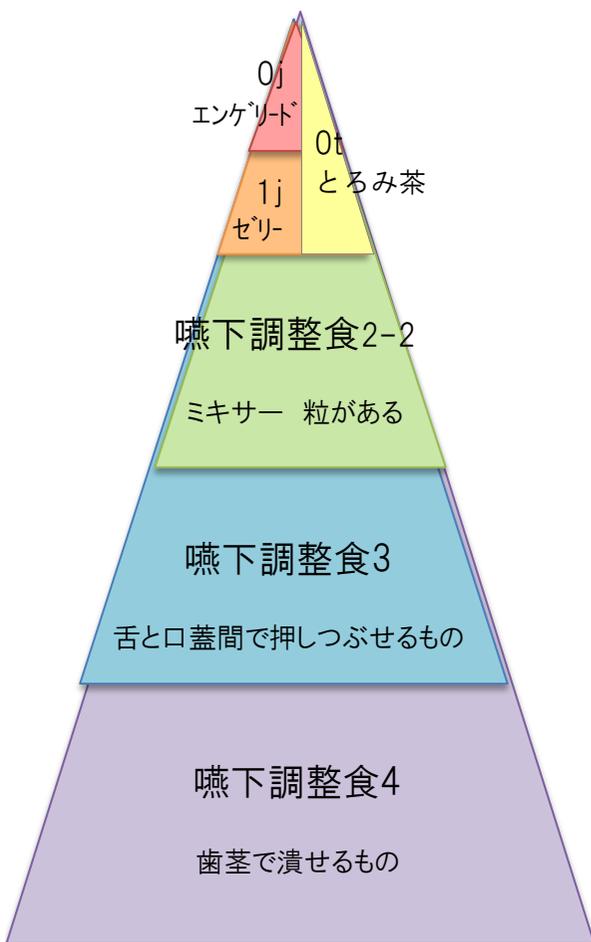


年 月 日

- ・ 【 】様の食事は、【Oj、 Ot、 1j、 嚥下調整食2(2-1、2-2)、嚥下調整食3、嚥下調整食4 その他( ) を提供していました。
- ・ 水分は【 薄い 中間 濃い 】とろみを提供していました。



	形態	※特徴*
Oj		均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 重度嚥下障害症例に対する評価・訓練用。蛋白含有量が少ない
Ot		均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 中間～濃いとろみ 重症の症例に対する評価・訓練用。嚥下反射の遅延がある場合、又ゼリーでは誤嚥のリスクが高い場合
1j		均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー・プリン・ムース状 Ojに比し表面のざらつきあり。少量で高カロリーの栄養補給が可能
嚥下調整食2		軟菜をミキサーにかけペースト状にしたもの。なめらかで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質な物も含む 主食:ミキサー粥(スベラカーゼ入り)
嚥下調整食3		嚥下調整食2(ペースト状にしたもの)をゲル化剤で固形化したもの。食塊形成や移送が容易。 主食:ミキサー粥(スベラカーゼ入り)
嚥下調整食4		圧力鍋で軟らかく調理 軟菜・一口大 箸やスプーンで切れるやわらかさ。 主食:全粥(スベラカーゼ入り)

日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類2013対応