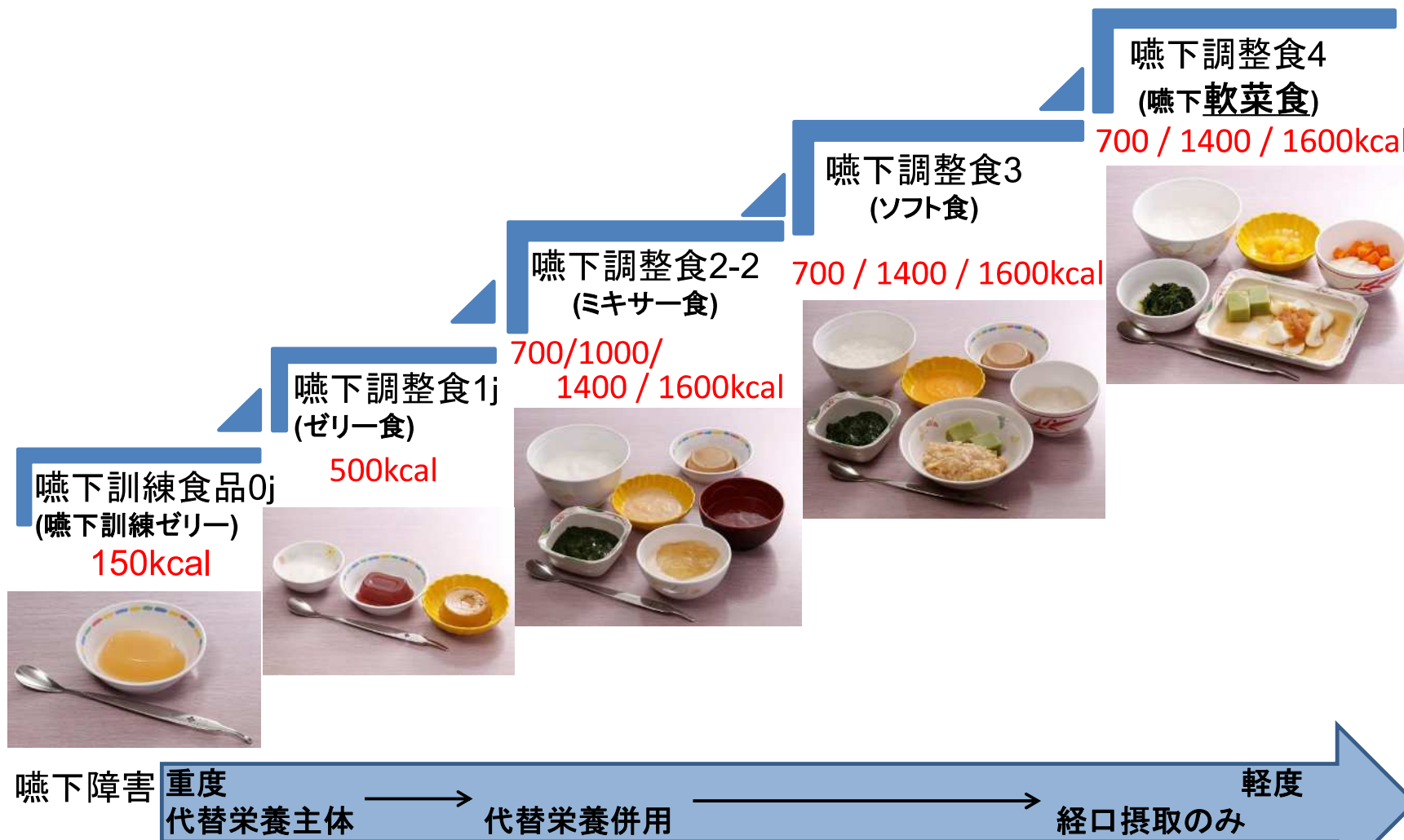


①県立中央病院



②島根大学医学部附属病院

コード4
(嚥下食4)

1200kcal



主食は全粥～軟飯

コード3
(嚥下食3)

900kcal



主食はムース粥

コード2-1
(嚥下食2)

550kcal



主食はミキサー粥

コード1j
(嚥下食1)

350kcal



嚥下食0と上記のものを
1品ずつ組み合わせる

コード0j
(嚥下食0)

180kcal



この中から1つ

嚥下障害

重度

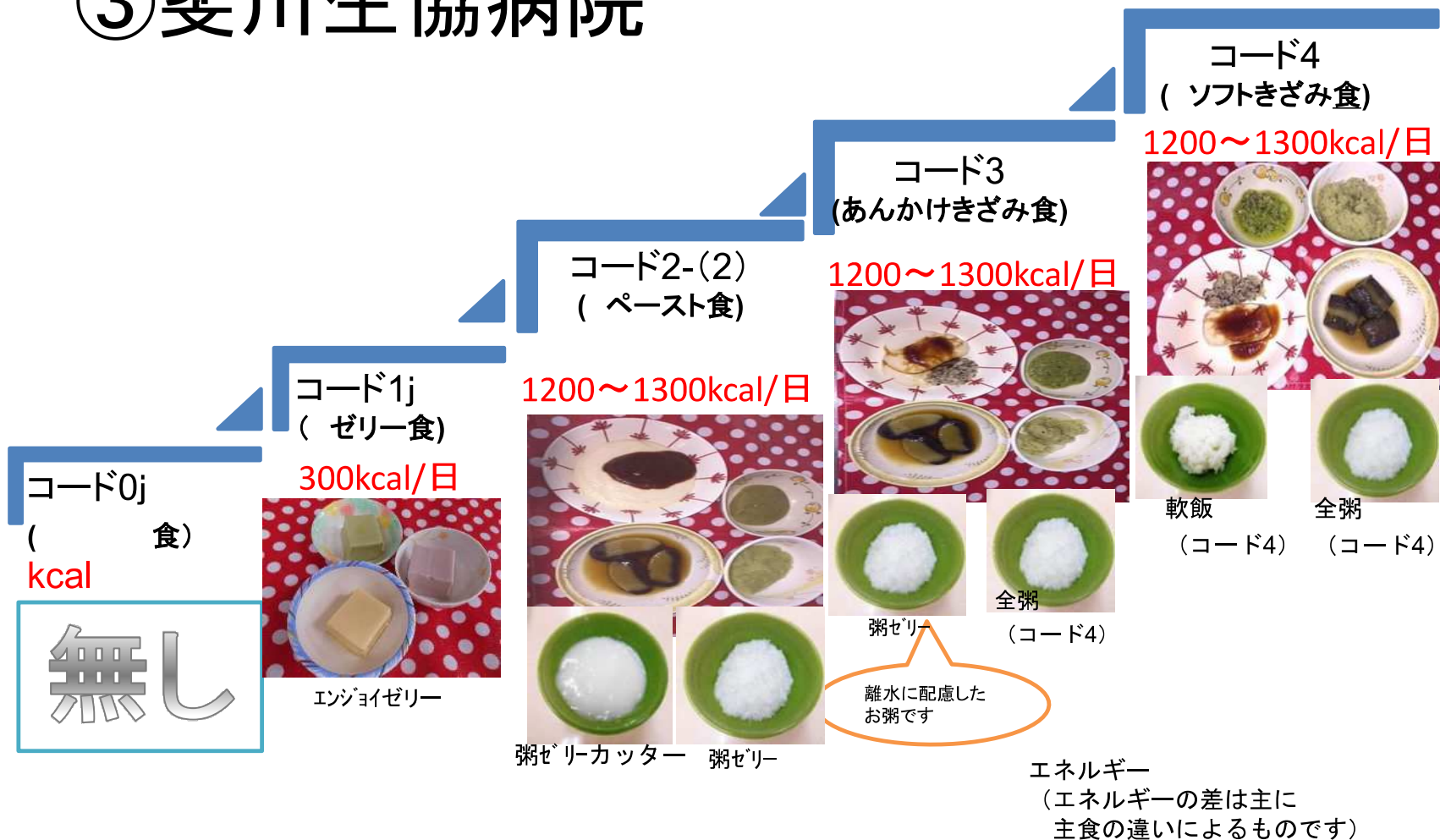
代替栄養主体

代替栄養併用

経口摂取のみ

軽度

③斐川生協病院



嚥下障害

重度
代替栄養主体

代替栄養併用

経口摂取のみ

軽度

④ 寿生病院



嚥下障害

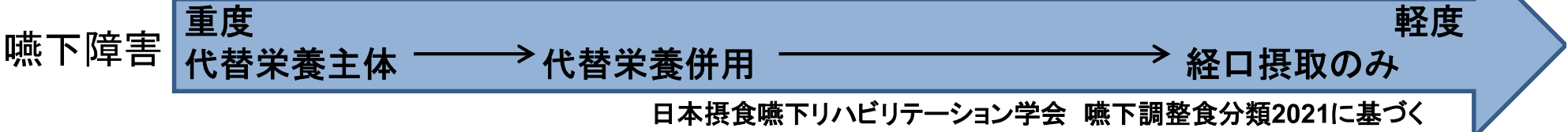
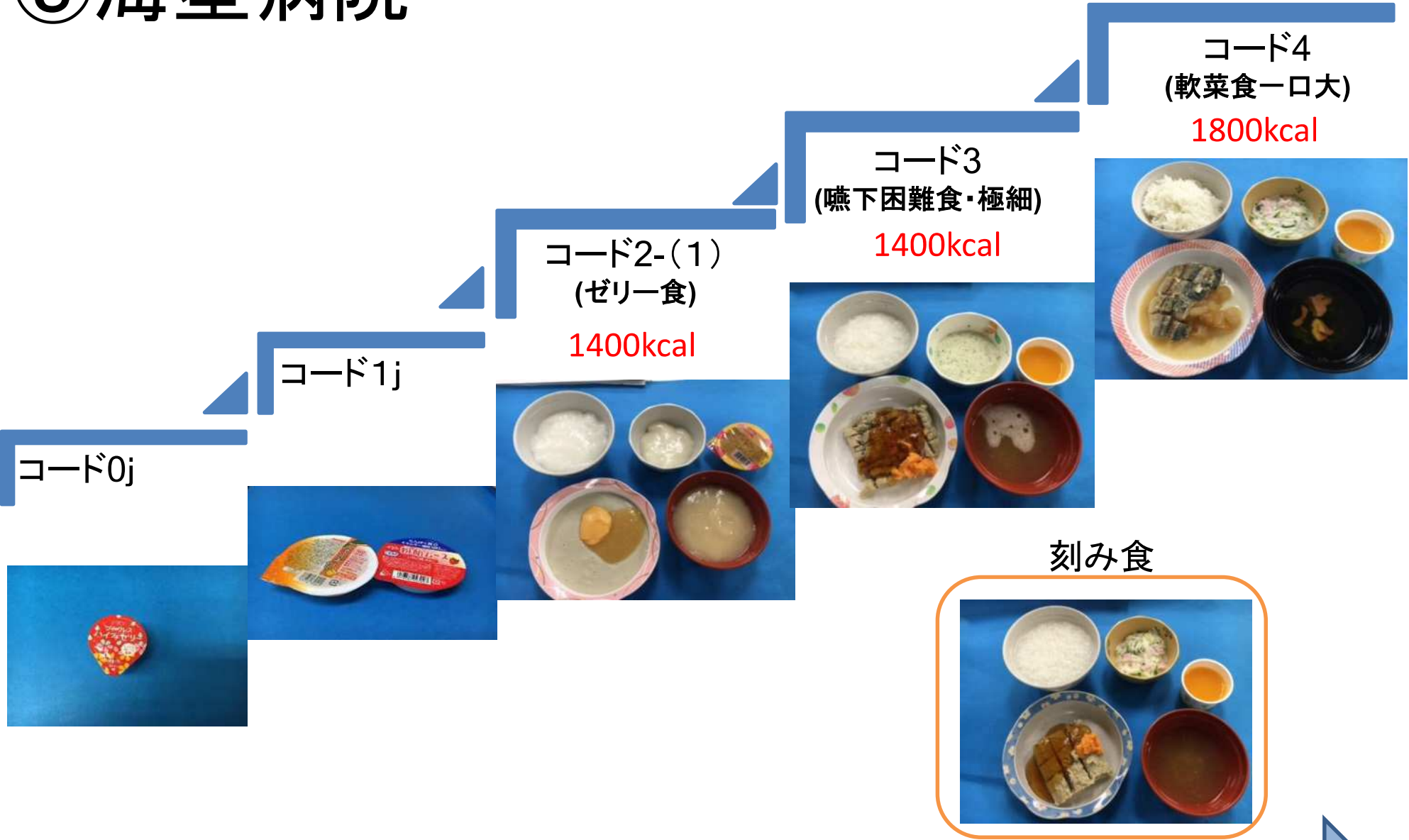
重度
代替栄養主体

代替栄養併用

経口摂取のみ

軽度

⑤海星病院



⑥出雲市立総合医療センター

コード4
(移行食)

1400kcal



コード3
(嚥下2期食)

1300kcal



コード2-(1)
(嚥下3期食)

1400kcal



コード1j
(嚥下1期食)

750kcal



コード0j
(開始食)

45kcal



嚥下障害

重度
代替栄養主体

代替栄養併用

経口摂取のみ

軽度

日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類2021に基づく

⑦出雲市民リハビリテーション病院

コード4
(やわらか食)

栄養量は主治医の指示による



コード3
(極きざみ食)

栄養量は主治医の指示による



コード2-2
(ミキサー食)

栄養量は主治医の指示による



コード1j
(嚥下調整食)

80～150kcal



コード0j
(嚥下訓練食)

20kcal



嚥下障害

重度

代替栄養主体



代替栄養併用



経口摂取のみ

軽度

⑧出雲市民病院

嚥下調整食4
(軟菜食)

1300～1900kcal



肉は、酵素処理をされたものを使用し、細切りにして提供します。

エネルギー量は主に主食の量により異なります

嚥下調整食3
(ソフト食)

1300～1900kcal



野菜は繊維を断ち切るように小スプーンにのるサイズに切り、圧力鍋で柔らかくします。肉や魚はミンチやすり身に玉ねぎなど繋ぎを加え柔らかくまとまり良くしています。食材によっては、刻んだものにとろみをかけ、まとまりをよくしています。

嚥下調整食2-2
(ミキサー食)

1300～1900kcal



ミキサーで滑らかにしています。

コード1j
(ゼリー食)

200kcal



パワミナ1品(200kcal)。

コード0j
(訓練食)
0kcal

給食からの
提供なし

嚥下障害

重度

代替栄養主体

代替栄養併用

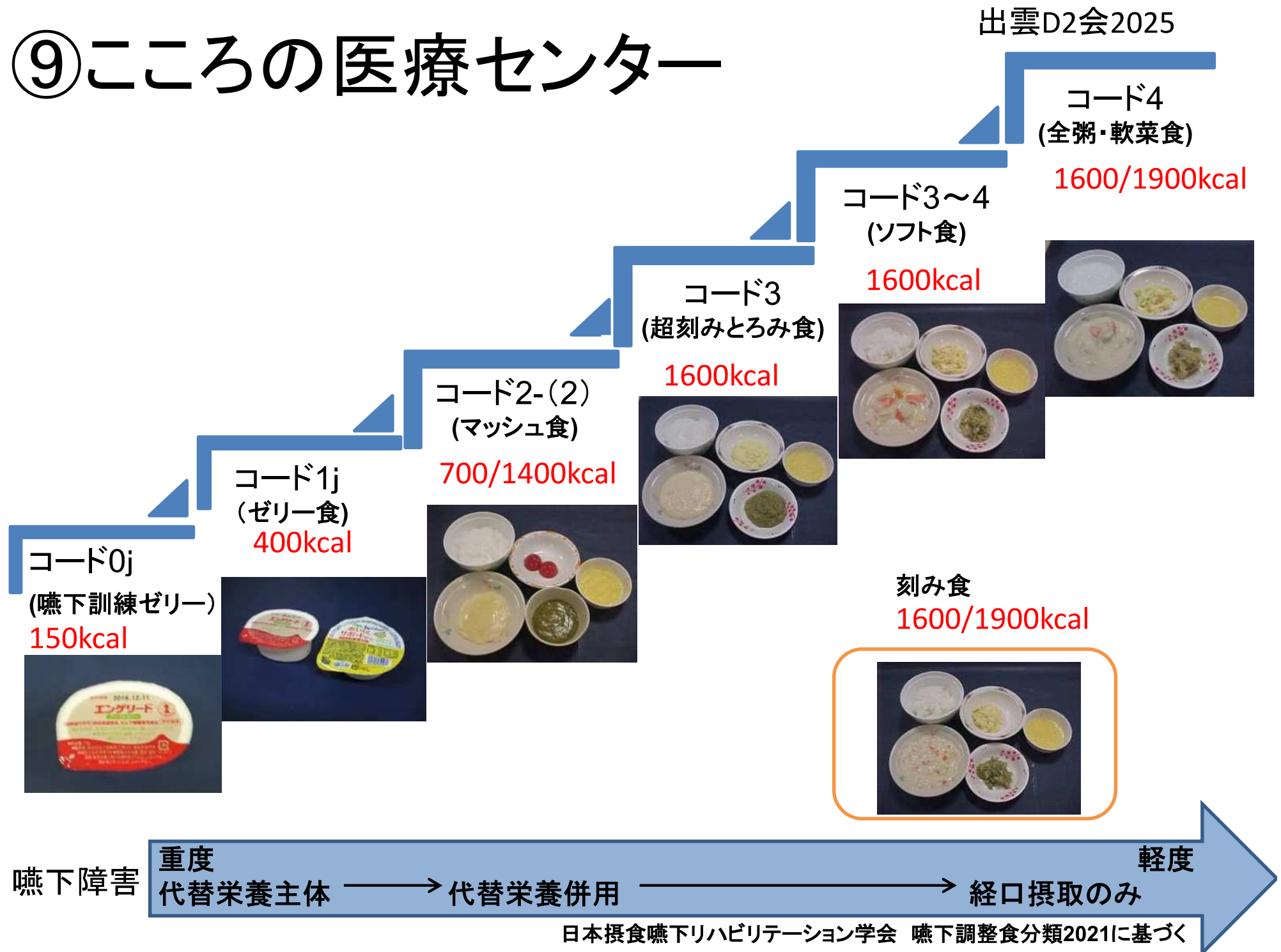
経口摂取のみ

軽度

日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類2021に基づく



⑨こころの医療センター



⑩小林病院

コード0j
(嚥下訓練ゼリー)

19 kcal



嚥下調整食1j
(ゼリー食)
100~300 kcal



嚥下調整食2-1
(ミキサー食)
700/1000kcal



嚥下調整食3
(極刻み食)
700/1000/1200 kcal



(刻み食)



(粗刻み食)



嚥下調整食4
(一口大)

700/1000/1200/
1400 kcal



*嚥下調整食3は、とろみのあんをかけています。

嚥下障害

重度

代替栄養主体

→代替栄養併用

→経口摂取のみ

軽度

日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類2021に基づく