

食事(食事形態)

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(以下嚥下調整食2013)に則て、ご利用者の嚥下機能に合わせた食事形態での食事を提供します。

食事形態

| コード | 施設名称 | 形態 |
|-----------|-----------------------|--|
| レベル 0j | 嚥下開始食 (ゼリー) | 均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー |
| レベル 0t | 嚥下開始食 (とろみ) | 均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水 (中間とろみ又は濃いとろみ) |
| レベル 1 | 嚥下食1 (ゼリー食) | 均質で、付着性・凝集性・硬さ、離水に配慮したゼリー (プリンやムース状のもの) |
| レベル 2 | 嚥下食2-2 (ペースト食) | ピューレ・ペースト・ミキサー食などでべたつかずまとまりやすいもので不均質なものを含む |
| レベル 3 | 嚥下食3 (ソフト食) 未実施 | 形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や輸送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの。多量の離水がない |
| レベル 4 | 嚥下食4 (きざみとろみ食) | 硬さ、ばらけやすさ・貼りつきなどのないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ |



嚥下開始食(とろみ)



嚥下開始食(ゼリー)



嚥下食1(ゼリー食)



嚥下食2-2(ペースト食)



嚥下食4(きざみとろみ食)



食事(行事食)

身体状況、栄養バランス、食べやすさ、嗜好等に配慮した献立を提供します。また、手作り昼食やおやつ作りを行い、おいしく、楽しい食事環境に取り組んでいます。

七夕そうめん



サンドイッチランチ



手作り昼食
お好み焼きと
焼きそば

手作り昼食
すき焼き鍋

にぎり寿司定食



おはぎ定食



嚥下調整食

寿司風とろみ粥



おはぎ風ゼリー

