



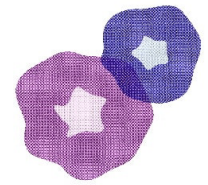

















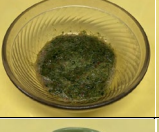












# 食事形態一覧表

台東区立台東病院・老健千束 栄養室

名称	米飯	軟飯	全粥	ペースト粥(粥トロミ)
学会分類	-	4	4	2-1
主食				



形態	自施設名称	常食	一口大	軟菜食	きざみ	きざみ・とろみ付き	ペースト	ソフト
	自施設大きさ	-	2~3cm	-	1cm以下	1cm以下	-	-
	嚥下食ピラミッド	L5		L4		L3	2-1	L1・L2
学会分類	-	-	4	3	2-2	2-1	1j	
<b>主菜</b> (豚肩ロース肉の味噌漬け焼き) ※軟菜食は豚モスライスのみ味噌漬け焼き								
<b>温菜</b> (もやしのみりゃん炒め) ※軟菜食は白菜のみ炒め物								
<b>冷菜</b> (小松菜の和え物)								
<b>果物</b> (みかん缶) ※ソフト食はブリックゼリー								
<b>対象</b>	咀嚼・嚥下機能に問題が無い方	噛み切る能力・咀嚼能力が弱い方 認識力が悪く丸のみの危険がある方 箸を使うのが難しい方	上下の歯槽提間の押しつぶし能力以上がある方	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上がある方	下顎と舌の運動による食塊形成能力及び食塊保持能力がある方	下顎と舌の運動による食塊形成能力及び食塊保持能力がある方	若干の食塊保持と送り込み能力がある方	