

形態食の提供

摂食嚥下機能に合わせて形態食を提供させて頂いております。
また、行事食での工夫も行い、患者さんに喜ばれています。

食形態別写真

基準食

食事摂取基準に基づいた一般基準の食事



軟菜食

副食に堅い食品、揚げ物を除き、軟らかく調整した食事
咀嚼は必要な食種
主食は米飯、粥も選択可能



やわらか食

誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだ食事
軟らかく加熱調理、水分を多く含み細かさすぎずパサパサしたもの避ける
里芋など食材自体が軟らかいものは、1/4カットの大きさにて提供



ミキサー食

咀嚼は不要 スプーンですくって落とすと広がる
ピューレ・ペースト・ムース状でべたつかず、まとまりやすくなめらかさがある



ミキサー固形食

ほうれん草や魚などの食材をミキサーにかけ市販のゲル化剤を用い固めたもの
食塊形成や移送が容易で咽頭でばらけず嚥下しやすいよう配慮



嚥下開始食

均一で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー
残留した場合にも吸引が容易なもの 少量をすくって丸のみ可能
果汁やスープをゼリー寄せにしたもの

