

食品形態における各ホームページの役割



【NPO 法人 多摩胃ろう・摂食えん下ネットワーク】

多摩地区における利用者に対し、医療連携における安心を与え、理解・疑問・不安の解決を目指す

摂食えん下ホームページおよび医療連携スマートフォンへの誘導



【摂食えん下ホームページ】

摂食えん下の理解・疑問・不安の解決

スマートフォンでは表現できないより詳細な内容提示

- ・一覧のプリントアウト
- ・スマートフォンでは表現できない内容の詳細



【医療連携スマートフォン】

摂食えん下の知恵袋←困った時にその場で解決！

医療・介護連携従事者間および一般者を巻き込んだ潤滑つなコミュニケーションづくり

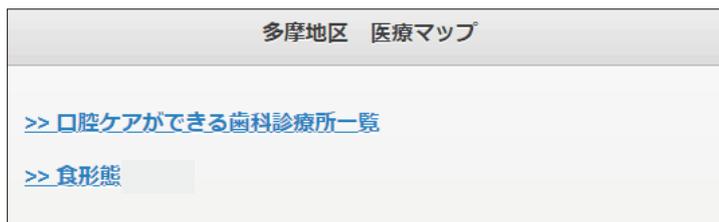
- ・語句・内容の標準化
- ・動画を活用し、見てわかる

医療連携スマートフォンステップ1



●ログイン

未登録者への公開（スタッフ用も継続）



●食形態検索

↓検索項目



施設

- ・ 日本医科大学多摩永山病院
- ・ 社会医療法人河北医療財団 天本病院
- ・ 多摩南部地域病院
- ・ 厚生荘病院



※参加の斡旋活動（検討）



名称

- ・ 常食
- ・ 分粥食
- ・ ミキサー食
- ・ ゼリー食
- ・ とろみ食

	常食	分粥食	ミキサー食	ゼリー食	とろみ食
永山病院	常食	五分粥・全粥・やわらか食	ムース食・ペースト食	開始食Ⅲ・開始食Ⅱ・開始食Ⅰ	
天本病院	常菜	軟菜・分粥食	ミキサー食	半固形食	

※コミュニケーション上の共通名称（検討）



ユニバーサルデザインフード

- ・ 容易に噛める
- ・ 歯ぐきでつぶせる
- ・ 舌ででつぶせる
- ・ かまなくてよい

【区分】	区分1	区分2	区分3	区分4
【区分】	容易に噛める	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
【かむ力の目安】	かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくてやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい
【飲み込む力の目安】	普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい
【かたさの目安】	ごはん～やわらかごはん	やわらかごはん～全がゆ	全がゆ	ペーストがゆ

※動画（検討）

出展：日本介護食品協議会



学会分類コード

- ・ 嚥下調整食 4
- ・ 嚥下調整食 3
- ・ 嚥下調整食 2-2
- ・ 嚥下調整食 2-1
- ・ 嚥下調整食 1j
- ・ 嚥下調整食 0j
- ・ 嚥下調整食 0t

4：嚥下調整食 4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの箸やスプーンで切れるやわらかさ
3：嚥下調整食 3	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、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
2-2：嚥下調整食 2-2	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も含むスプーンですくって食べることが可能なもの
2-1：嚥下調整食 2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいものスプーンですくって食べることが可能なもの
1j：嚥下調整食 1j	均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの
0j：嚥下調整食 0j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー・離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの
0t：嚥下調整食 0t	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ食（原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみのどちらかが適している）

※動画（検討）

出展：一般社団法人 日本摂食嚥下リハビリテーション学会

戻る
食形態検索

施設名 [>> Map](#)

全選択
▼

名称 [>> 詳細](#)

全選択
▼

主・副菜

主菜

ユニバーサルデザインフード [>> 詳細](#)

全選択
▼

学会分類コード2013 [>> 詳細](#)

全選択
▼

検索

検索結果：8件

施設名：全施設
 名称：分粥食
 主・副：主菜
 UDF：歯ぐきでつぶせる
 学会：嚥下調整食 4

日本医科大学多摩永山病院

易消化食を刻みとろみあんをかけた食事



ミートローフ

詳細へ ←



社会医療法人河北医療財団 天本病院

食材や調理法の工夫により、硬さやばらつきなどに配慮。
 歯茎やスプーンでつぶせる程度のやわらかさ。分粥は香辛料使用不可。



チキンハンバーグ



鮭のマヨネーズ焼き

↑ TOP へ