








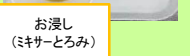

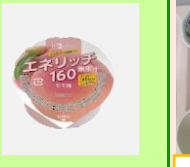

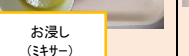



金沢赤十字病院 食事の形態一覧表【 外部向け簡易版 】

第2版 R8年3月

名称	並菜	軟菜	極軟菜	嚥下Ⅳ	嚥下Ⅲ	嚥下Ⅱ	嚥下Ⅰ	極々軟菜	流動菜	
イメージ	 鮭フライ  鮭フライ(一口カット 2cm角)	 鮭ムニエル  鮭ムニエル(一口カット 2cm角)	 チキントマト煮  チキントマト煮(刻み 3~5mm)	 チキントマト煮(刻み あんかけ)  鮭ゼリー	 チキントマト煮(ミキサーとろみ)  お浸し(ミキサーとろみ)			 チキントマト煮(ミキサーとろみ)  お浸し(ミキサー)		
機能障害	障害なし	咀嚼障害			咀嚼・嚥下障害			通過障害		
コメント対応可能な食形態	『一口カット(2cm角)』	『一口カット(2cm角)』 『汁物のみとろみ』	『刻み(3~5mm)』 『汁物のみとろみ』							
(各分類)	1スケール	5	4硬-6 ※一口カット(2cm角)の場合は4硬-5に相当する	4軟-6 ※刻み(3~5mm)の場合は4軟-2(あんなし)に相当する	4軟-1・3 (2-1・1を含む)	2-1 (1を含む)	1J (0を含む)	0J	流	流
	学会分類2021				4・3 (2-1・1を含む)	2-1 (1Jを含む)	1J (0J相当を含む)	0J相当		
	ユニバーサルデザインフード(咀嚼の必要性)			容易にかめる	歯茎でつぶせる 舌でつぶせる	かまなくてよい				

※各分類はあくまでも目安です。個々の状態に応じて、適宜調整が必要です。

	並飯	軟飯	全粥	ペースト粥ゼリー			5分粥	重湯
名称								
1スケール	4-常	4-軟~常	4-全	1J-粥			4-五分	流-重