嵐山郷 段階食形態一覧

（安全で楽に食べられるもの）

常食

常　食

＜手元で調理されたもの＞
- かみくだき、すりつぶしが楽にできる
- 一口サイズのもの

常軟食

＜手元だけではできないもの＞
- 水分、とろみの多い手の加えてあるもの
- 食材を軟らかく煮たもの

移行食

軟食Ⅱ

＜歯茎でつぶせて噛み切れる軟らかさ＞
- 指でつぶせるバナナの硬さ
- きざみ食ではなくスプーンでつぶせる硬さ
- 材料の原型が識別できる物
- 軟菜で水分の多い物

軟食Ⅰ

＜舌で押しつぶせる軟らかさ＞
- 舌でつぶせる豆腐ぐらいの硬さ
- きざみ食ではなくスプーンでつぶせるふわふわ状の硬さ
- 粒のない物
- パサつきのないムース状のもの

嚥下食

特別パン粥
ペースト食

＜ヨーグルトの硬さ＞
- 均一な材料
- 粘度調節食品を使用し、濃度調節したもの

嚥下食Ⅱ

＜ゼリーの硬さ＞
- ゼラチン寄せ
- ゲル化剤、液状増粘剤で固めたもの
- 繊維の少ないもの

嚥下食Ⅰ

＜ゼリーの硬さ＞
- 繊維のないもの
- ゼラチン寄せ
- 粘膜付着のないもの

開始食

- １品１００ｋｃａｌゼリー

経管栄養