

施設名：京都山城総合医療センター

学会 分類 2021	食事の名称 エネルギー量	形態が分かる 1品の写真	食事の特徴	1食分の写真	UDF  ユニバーサルデザインフード (参考)
0 j	0 j 50kcal/個		エンゲリード		—
0 t	(設定なし)				—
1 j	嚥下調整食1 j 100～300kcal/食 数量選択可		少量で高カロリーな食品 ゼリー状・プリン状のもの		かまなくて よい
2 - 1	嚥下調整食2 800Kcal/日 1200Kcal/日 を選択		 主食：ミキサー粥ゼリー 全粥にスベラカーゼを加えて ミキサーにかけゼリー状に したもの。 副食：ミキサートロミ 食材をミキサーにかけ、 トロミ材でとろみをつけて提供。		かまなくて よい
2 - 2	軟菜食 きざみトロミ 1000～ 2000Kcal/日 の範囲で選択		 主食：粥ゼリー 全粥にスベラカーゼを用いて ゼリー状に固めたもの。 ミキサー粥ゼリーも選択可 副食：キザミトロミ 柔らかく調理した食材を フードプロセッサーで細かくし トロミ材でとろみをつけて提供		かまなくて よい
3	軟菜食 2cmきざみトロミ 1000～ 2000Kcal/日 の範囲で選択		 主食：軟飯 粥ゼリーも選択可 副食：2cmトロミ 柔らかく調理した食材を 2cmにカットしトロミ材で とろみをつけて提供 肉魚は軟化酵素を使用		舌で つぶせる
4	軟菜食 普通形態・2cmきざみ 1000～ 2000Kcal/日 の範囲で選択	 	 主食：軟飯 粥ゼリーも選択可 副食：2cm 柔らかく調理した食材を 2cmにカットし提供 肉魚は軟化酵素を使用 普通形態の選択可		舌で つぶせる 歯ぐきで つぶせる 容易に かめる (一部)