



《大島恵の園 食事形態》

分類	食形態	旧名称	内容・特徴	備考
L5	普通食	常食	<p>内容:咀嚼・嚥下問題ない方向けの食事</p> <p>特徴:・利用者に適した食材と食材のサイズ、調理法に配慮されたもの。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・硬くなく、ばらけにくく、はりつきにくいもの。 ・箸やスプーンで切れる柔らかさに調理してあるもの。 <p>※細かすぎるものやパサパサしたものは含まない。</p>	
		一口大食	<p>内容:常食からの展開</p> <p>特徴:咀嚼機能が少し低下した方向けに肉や魚を一口サイズ 2cm 程度にカット又はほぐしたもの。</p> <p>※シチュー・煮物など、適切な形態であれば常食でもここに入るものもある。</p> <p>口腔内の状態により、一口大のサイズを指示により対応する。</p>	
L4	介護食	刻み食	<p>内容:嚥下障害・咀嚼障害ともに軽度な方むけ(義歯調整時なども含む)に配慮されたもの。</p> <p>特徴:刻むことにより口腔内でばらけやすくなる物などには、食塊形成補助用のトロミによって、調整される。(ポタージュ等)</p> <p>* 基本的に水分は誤嚥予防のため、嚥下食用増粘剤やでんぷんなどでトロミがつけられたもの。</p> <p>◆形はあるが、歯が無くても押しつぶしが可能で、かつ食塊形成や移送が容易。また咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの。</p>	

咀嚼・嚥下に問題ない方向けの食事

咀嚼・嚥下機能に合わせた食事

L2	嚥下調整食	ペースト食	<p>内容:ペースト状、ゼリー・プリン状のものが中心</p> <p>特徴:物性的にはほぼ均一。ざらつき感やべたつき感はやや高い。粒がない状態までミキサーしている。通常の食事に水分と増粘剤を足してミキサーしたもの。冷絹ごし豆腐、ピューレ状、ムース状のものなども該当する。</p> <p>※咀嚼機能としての舌の押しつぶし機能や食塊保持機能、食塊移送機能が求められる(食介なしの場合)。</p>	
流動食		食事摂取が出来ない場合	<p>濃厚流動食の提供:本人の嗜好に合わせ、水分、栄養のバランスの取れた濃厚流動食を提供する。本人の状態により、ゼリー状～液体状など選択し、供給エネルギー量は個人によりかわる。</p>	
重度		経管栄養	<p>内容:医師の指示による(嚥下不可能者) (ラコール NF,ラコール、エネーボ、エンシュアリキッド等)</p>	