<u>千葉県共用</u>	<u>脳卒中地域運</u>	<u>携パス 栄養シ</u>	<u>/—ト</u>	<u> </u>	設				
患者氏名:			様	連絡先:		通」(代表			
生年月日:□	м□т□ѕ□] H 年	月 日	作成日 作成者	H	年	月	日	
年齢:	歳_ 計測日	、性別: □ 男	□女	送り先					急性期
<u>身長:</u> 体重:	cm (kg () <u>BMI: </u>)標準体重:	 kg	r				片	回復期 生活期
		/ <u>様千件業:</u> oれば記入):	kg Kg	<u> </u>					T/U 791
<食事情報	号> □ 経								
食種		— . 		エネルギー	_	kcal	蛋白	質	g
	主 % 副	%	kcal	————— 経管水分	分量	□追加	□ 総量		ml
その他特記事項									
<分類シー			飲水	とろみの)状能				
	Oi Oi	$\neg \vdash$							
	Ot			段階O	とろみな	なし			
				段階1 🧵	薄いと	ろみ			
				段階2 「	中間の	とろみ			
		2-1	ור						
□ 段階3 濃いとろみ									
2-2									
						1			
						3			
						4			
1mm角	5mm角	1cm角	2cm角		以上	大きさ			
極きざみ	きざみ	さいの目	一口大	原	形	766			

説明

Oj:均質で、付着性・凝集性・硬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。

Ot:均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水。

(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。)

1j:均質で、付着性・凝集性・硬さ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの。

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。

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。

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。

4 : 硬さ・ばらけやすさ・貼りつきのないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ。

千葉県脳卒中等意見交換会 栄養士部会

2016/04/01作成