

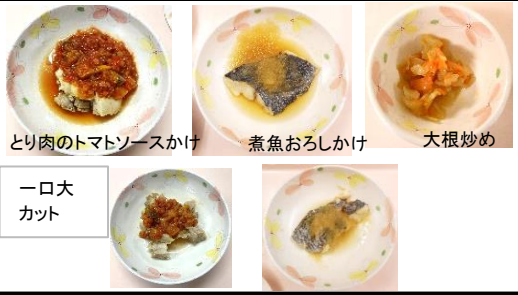


主食		
学会分類コード	写真	名称 特徴
1j		全粥ミキサーとろみ 全粥にゲル化剤 (1.5%スベラカーゼ) を加え、ミキサーに かけたゼリー状の粥
		均質で、付着 性・凝集性・ 硬さ・離水に 配慮したゼ リー状のもの
2		全粥ミキサー 増粘剤なし
3		3分・5分・7分・全粥とろみ お粥にトロミ剤(トロ メイク)を加え、離水 を抑えた粥
4		3分・5分・7分・全粥
	お粥 離水配慮無 し	
		アチビー
		軟飯
		米飯 三角・一口サイズ・ プチサイズなどのお にぎり対応可
	  	その他 主食種類 ロールパン・食パン ソーメン汁 ポロポロ ジュシー

副食		
学会分類コード	写真	名称 特徴
0t		嚥下1 1品のみ(とろみつき果汁) 中間のとろみ、低たんぱく質 エネルギー:180Kcal 蛋白質:1g
		・液状の食品 にとろみをつけ たもの ・口腔内や咽 頭に残留しにくいもの
2-1		嚥下2 3品のみ(おもゆとろみ、汁とろみ、果汁トロミ) エネルギー:300Kcal 蛋白質:7g
		・均質、なめらか かでべたつかず、まとまりや すいもの ・離水しない ・粒なし
2-2		嚥下食3・嚥下食4 3品のみ(全粥ミキサーとろみ、副食ミキサーと ろみ、スープとろみ) 食材をミキサーにかけてとろみをつけたもの。 プロテインパウダーを添加するなどして 少量高栄養に調整 嚥下3:エネルギー1,200Kcal/蛋白質50g 嚥下4:エネルギー1,400kcal/蛋白質56g
		・なめらかでべ たつかず、まと まりやすいもの (不均質なも のも含む) ・離水しない ・粒、ざらつき あり
3		きざみとろみ・ソフト食 きざみとろみ 食材をきざみ(1~2mm角)、とろみのあんを混 ぜ込んだもの。葉野菜など食材によっては ミキサー状。 ソフト食 ヤヨイサンフーズのSFムースシリーズに とろみ餡をかけたもの。スプーンで切れる。
		・食塊 形成や 移送が容易で 咽頭でばらけ やすいもの ・形はあるが歯 や義歯が無く ても押しつぶし が容易
4		軟菜食・やわらか 常食よりも軟らかく調理したもの。歯が無くて も押しつぶす・すりつぶすことができるが、舌と 口蓋間で押しつぶすことは困難。 一口大カット対応可能(2cm×1~2cm、 スプーンにのる大きさ)
		・かたさ、ばら けやすさ、貼り つきやすさなど のないもの ・箸やスプーン で切れるやわ らかさ
その他		きざみ・ふつう きざみ 食材を1~2mm角にきざんだもの 歯がない、疼痛等で噛み砕けない方用 ※口腔内ばらつきやすい 煮魚おろしかけ 揚げ魚おろしかけ