

主 食			
コード	写真	名称 特徴	
1j		ゼリー粥 全粥にスベラカーゼを加えミキサーにか けたもの。付着性が低く、凝集性が 高い。	
2		増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くない よう処理したミキサー粥	
		増粘剤なし ・粥をそのままミキサー にかけたもの	
3		・水分がサラサラの液体で ないよう配慮したお粥	
4		3・5・全粥 増粘剤の使用なし	
		アチビー	
米飯		ごはん	

副 食 (主 菜 ・ 副 菜)					
コード	写真	名称 特徴	コード	写真	名称 特徴
0j		嚥下開始食 エンゲリト+ブロッカ+お茶ゼリー の3品 E100kcal P6g 水分213ml/食	4 柔		3分食 咀嚼しやすい柔らかい食材を使用。 みじん切りにし、柔らかくなるまで煮 込み、とろみを付けたもの。
1j		嚥下調整食I 当院嚥下食I+ゼリー粥+汁とろ み(具なし汁にスベラカーゼを入 れゼリー状にしたもの) E210kcal P10g 水分445ml			中 ・大きさ1cm以上
		ソフト食 当院3分食をミキサーにかけ、ス ベラカーゼを使用し再形成した もの。 主菜1品、副菜2品 E340kcal P15g 水分500ml/ 食 (ゼリー粥含む)			大 ・カットなし
2		ミキサー食 当院3分食をミキサーにかけ、と ろみを付けたもの。付着性が 高く、凝集性が低いので、食 塊形成しにくい。			小 ・大きさ1cm未満
				中 ・大きさ1cm以上	
3			4 硬		5分食 (主菜)咀嚼しやすい柔らかい食材 を使用し、柔らかくなるまで煮込ん だもの。
					軟菜食 並食より繊維の多い食材、硬い食 材は避ける。嚥下能力に問題なく、 咀嚼力の問題がある場合、一 口大キザミ、キザミ対応可能
一般食			一般食		食材配慮あり
					食材配慮なし