







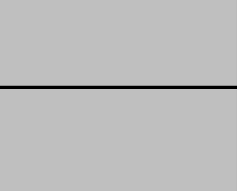


主 食			
コード	写真	名称 特徴	
1j		ゼリー粥 全粥にスベラカーゼを加えミキサーにかけたもの。付着性が低く、凝集性が高い。	
2		増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理したミキサー粥	
		増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	
3		・水分がサラサラの液体でないように配慮したお粥	
4		3・5・全粥 増粘剤の使用なし	
		アチビー	
		ごはん	
米飯			

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、凝集性が低いため、食塊形成しにくい。	小 ・大きさ1cm未満		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。
			1つぶなし		中 ・大きさ1cm以上
3		2つぶあり	大 ・カットなし		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
			1つぶなし		一般食 ・食材配慮あり
3		・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	一般食 ・食材配慮なし		