

食形態一覧表

●主食の形態

米飯		特徴
		<ul style="list-style-type: none"> ・一般的な炊き方をしたご飯 ・米:水=1:1.5
軟飯		特徴
		<ul style="list-style-type: none"> ・米飯よりもやわらかく炊いたご飯 ・米:水=1:2.6 ・米同士が分離しにくいいため食塊形成は容易
全粥		特徴
		<ul style="list-style-type: none"> ・米:水=1:5 ・離水防止のために増粘剤を少量混ぜ込んでいる
ゼリー粥		特徴
		<ul style="list-style-type: none"> ・全粥をミキサーにかけて粒を無くし、ゲル化剤を加えてゼリー状にまとめたもの
パン粥		特徴
		<ul style="list-style-type: none"> ・米粥に比べて栄養価が高い ・酵素によってべたつきを軽減しており、手元調理で形状を変えられる
		適応する利用者の状況
		<ul style="list-style-type: none"> ・咀嚼、嚥下機能の問題が低度
		特徴
		<ul style="list-style-type: none"> ・咀嚼、嚥下機能の問題が中度 ・ある程度の送り込み能力がある
		特徴
		<ul style="list-style-type: none"> ・ペースト状でないと（粒があると）誤嚥してしまう ・まとまった状態でないと嚥下しにくい
		特徴
		<ul style="list-style-type: none"> ・全粥、ゼリー粥、ペースト粥を摂取している利用者でエネルギーUPしたい ・量を増やさず、栄養価を上げたい

※パン粥は50g単位で補食として提供。

●副食の形態

軟菜食		特徴	・肉や魚は酵素に漬け込み、野菜は煮詰めて柔らかくし、一口サイズにカットしたもの
		適応する利用者の状況	・咀嚼、嚥下機能に問題が無い
軟菜食 (一口大)		特徴	・肉や魚は酵素に漬け込み、野菜は煮詰めて柔らかくし、一口サイズにカットしたもの
		適応する利用者の状況	・咀嚼、嚥下機能に問題が無い
きざみ		特徴	・軟菜食を細かくきざみ、分離しないようまとめたもの
		適応する利用者の状況	・咀嚼、嚥下機能の障害が中度で送り込みは可能
マッシュ		特徴	・軟菜食を細かくきざみ、分離しないようまとめたもの
		適応する利用者の状況	・咀嚼、嚥下機能の障害が中度で送り込みは可能
まとまり ペースト		特徴	・軟菜食をミキサーにかけてペースト状にし、増粘剤とスベラーカーゼを加えて再加熱してまとめたもの ・混ぜるとなめらかなペースト状になる
		適応する利用者の状況	・咀嚼、嚥下機能の障害が中～高度 ・唾液の分泌が良好で若干の送り込み能力がある
なめらか ペースト		特徴	・軟菜食をミキサーにかけてペースト状にし、増粘剤でまとめたもの ・経口摂取、経管摂取どちらもできる
		適応する利用者の状況	・経管で食事を摂取している ・ペースト状のものを経口摂取することができる

●汁物について

汁物のとろみについては、薄いとろみ、中間とろみ、濃いとろみの3種類とし、「嚥下調整食分類2021」に基づいている。

具材については、副食の形態に合わせるがきざみ食、マッシュ、まとまりペースト、なめらかペーストは具材をミキサーにかけ、ペースト状にする。