

おかず形態一覧表

名称	常食	嚥下調整食 きざみ食	嚥下調整食 ペースト食
肉のおかず	チキンソテー 	鶏のあんかけ 	鶏のあんかけ 
魚のおかず	白身魚の照り煮 	かれい照り焼き 	かれい照り焼き 
野菜のおかず	炒り煮 	炒り煮 	炒り煮 
内容	繊維、脂質、刺激物を控えた食事。 (揚げ物はある)	カッターにかけとろみ剤(トロメイク)で調整 味噌汁具なし 汁とろみ対応可 麺献立なし 主食麺選択可	ペースト状にしとろみ剤(トロメイク)で調整 味噌汁具なし 汁とろみ付き 麺献立なし 主食麺選択不可
大きさ	通常の大きさ 一口大(1.5cm×1.5cm) 対応可 	5mm以下	ペースト状
咀嚼の必要性	容易にかめる	舌でつぶせる	かまなくてよい
学会分類 2021	4	2-2 3	2-2

とろみの基準

名称	レベルⅠ ポタージュ状	レベルⅡ はちみつ状	レベルⅢ ヨーグルト状
とろみ調整剤	つるりんこ Quickly	つるりんこ Quickly	つるりんこ Quickly
分量 水160ml あたり	2g  5ccスプーン	3g  10ccスプーン	5g  15ccスプーン
学会分類2021	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

補助食品一覧

名称	エンジョイ MCTゼリー	アイソカル ゼリー PCF	茶碗蒸し	メイバランス ソフトゼリー	メイバランス ぎゅっとMini	くだもの 栄養 +Fiber
						
学会分類 2021	1j	1j	1j	2-1		

主食一覧

名称	ごはん	軟飯	全粥	ふっくら粥	ペースト粥
内容	通常のごはん	やわらかい ごはん	全粥	トロメイクを熱湯で溶かし、全粥にさっくり混ぜる	全粥200gにソフティアU 1g入れ1分以上カッターにかける
米と水分の比率	1 : 1.3	1 : 2.5	1 : 5.5	1 : 9 (全粥190g : 熱湯20g +トロメイク2g)	1 : 5.5 (全粥使用)