

おかず形態一覧表

名称	常食	刻み食	超刻み食	ミキサー食	なめらか食
肉のおかず	(鶏肉のハーブ焼き) 	(鶏肉のハーブ焼き) 	(鶏肉のハーブ焼) 	(鶏肉のハーブ焼き) 	(鶏肉のハーブ焼き) 
魚のおかず	(鮭の照り焼き) 	(鮭の照り焼き) 	(鮭の照り焼き) 	(鮭の照り焼き) 	(鮭の照り焼き) 
野菜のおかず	(肉じゃが) 	(肉じゃが) 	(肉じゃが) 	(肉じゃが) 	(肉じゃが) 
内容	一般的な食事	常食を刻む、ほぐす。	常食を出し汁ととろみを使用して粗めにミキサーにかけたもの	常食を出し汁ととろみ材を使用して、ミキサーにかけたもの	常食を出し汁とゲル材を使用してミキサーにかけ、冷し固めたもの
大きさ	通常的大小さ 一口大対応あり	一口大			
咀嚼の必要性		容易にかめる	容易にかめる	かまなくてよい	舌でつぶせる
学会分類2013		4	2-2	2-1	1-j

お茶とろみの基準

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 クイックリー	つるりんこ クイックリー	つるりんこ クイックリー
分量 (水150mlあたり)	2g 	4g 	6g 
提供時の温度	温かい	温かい	温かい
学会分類 2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

補助食品一覧

名称	ハイカロリーゼリー	ワンステップミール	クリミール
			
学会分類 2013	1j	3	

主食一覧

名称	ごはん	軟飯	全粥	粥ミキサー	パン粥
内容	通常のごはん	やわらかいごはん	全粥	全粥にスベラカーゼを混ぜ、ミキサーにかけたもの	パン1枚に対し牛乳、水、砂糖で煮る。その後とろみ剤を入れミキサーにかけたもの
米と水分の比率	1:1.5	1:2.6	1:6	1:6	