

おかず形態一覧表

名称	常菜食	軟菜食	常食 7分菜食	常食 5分菜食	ソフト食	ミキサー食	ゼリー食
肉のおかず							
魚のおかず							
野菜のおかず							
内容	一般的な食事。麺食・パン食の選択可能。	常菜食に比べ、繊維質・脂質をやや控えめにした食事。	硬いものや繊維質の多い食材は除き、咀嚼しやすく調理した食事。	硬いものや繊維質の多い食材は除き、咀嚼しやすく調理した食事。	舌や歯ぐきで押しつぶせるよう軟らかく調理し、汁物はとろみ・ゼリー状とした食事。	歯がなくとも食塊形成ができるよう、なめらかなペースト状に調理した食事。	離水が少なく、スライス状にすることが可能なゼリー。
大きさ	通常大きさ（1.5cm×1.5cm大カットへ個別対応可能）	通常大きさ（1.5cm×1.5cm大カットへ個別対応可能）	通常大きさ（1.5cm×1.5cm大カットへ個別対応可能）	通常大きさ（1.5cm×1.5cm大カットへ個別対応可能）	ムース・ゼリー状。再成型しないものは1cm×1cmのスライス状。	ペースト状。	ゼリー状。
咀嚼の必要性					舌や歯ぐきで押しつぶせる。	噛まなくてよい。	噛まなくてよい。
学会分類2013				4	3 4	2-1 2-2	0j

お茶とろみの基準

名称	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
とろみ調整剤	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ
分量 (水100mlあたり)	0.5g 小さじ(5cc) 1/2杯	1.0g 小さじ(5cc) 1杯	2.0g 小さじ(5cc) 2杯
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	アバント	フィクレス	ムースアガロシー	プロテインゼリー
学会分類2013			1j	1j

主食一覧

名称	米飯	軟らか飯	全粥	7分粥	5分粥	3分粥	重湯	ミキサー粥	ゼリー粥
内容	通常のごはん	軟らかめごはん	離水の無いお粥	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの	重湯	ペースト状のお粥	ゼリー状のお粥
米と水分の比率	重量比 =米1:水1.37	重量比 =米1:水2	重量比 =米1:水6					宮源粥ゼリーの素:熱湯 =1:9	宮源粥ゼリーの素:熱湯 =1:6