

おかず形態一覧表

名称	常食	きざみ食 (一口大)	きざみ食	ムース食	ミキサー食
肉のおかず	(チキンソテー) 	(チキンソテー) 	(チキンソテー) 	(チキンソテー) 	(チキンソテー) 
魚のおかず	(サバの塩焼き) 	(サバの塩焼き) 	(サバの塩焼き) 	(サバの塩焼き) 	(サバの塩焼き) 
野菜のおかず	(たまごと野菜の炒め物) 	(たまごと野菜の炒め物) 	(たまごと野菜の炒め物) 	(たまごと野菜の炒め物) 	(たまごと野菜の炒め物) 
内容	一般的な食事	常食を一口大にカットした食事(ユニット対応)	常食を細かく刻んだ食事。必要に応じてとろみかけ有(ユニット対応)	ミキサーにかけてソフティアGで固めた食事。たんぱく強化ムース使用。	常食またはムース食をブレンダーにかけた食事。粒の有無、とろみは個々に合わせて調整(ユニット対応)
大きさ	通常大きさ	1.5cm×1.5cm程度一口大	0.5cm~1.0cm程度	ムース状ゼリー状	ペースト状
咀嚼の必要性		容易にかめる	容易にかめる	舌でつぶせるかまなくてよい	かまなくてよい
学会分類2013		4	4	2-2 3	2-1 2-2

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 Quickly	つるりんこ Quickly	つるりんこ Quickly
分量 (水100mlあたりの)	1.0g	2.0g	3.0g
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	エンジョイ カップゼリー	MCTゼリー	メイバランス ソフトゼリー	アイソカルゼ リーHC
				
学会分類2013	1j	1j	2-1	1j

主食一覧

名称	ごはん	全粥	全粥ミキサー
内容	通常のごはん	通常的全粥	全粥をミキサーにかけ、ソフティアU2%、スベラカーゼ2%混ぜる
米と水分の比率	1 : 1.8	1 : 5	1 : 5