
















食事形態一覧表

主食	副食			類の長さ	写真	
		歯茎で つぶせない物	歯茎で つぶせる物			
米飯 	常菜			そのまま	 常食	
	一口大		約2cm	冷奴や湯豆腐、卵豆腐はカットしません	 一口大	
	あらきざみ	包丁・キッチンばさみ・フードプロセッサー(汁気の多い物)使用 ・パンはできません ・汁物は具なし 	約1cm	はんぺんや麻婆豆腐の豆腐は1cm程度、冷奴や湯豆腐、卵豆腐はカットしません	約1cm 	 あらきざみ
	全粥	フードプロセッサー使用 	約2~3mm	約5mm・つゆで煮込む		 きざみ
	コード 4	あんかけ	「パワースマイル」でとろみを付けただしを副食にかけます。 ※料理自体にとろみやまとまりがある場合はかけません。		きざみをあんかけにすると概ねコード3に相当 	
粥ミキサー	ミキサー食	※基本は全粥食の献立です。 酢の物や味付き粥などメニューを変更する場合があります。 ※混ぜると、軟らかく離水しやすくなります。 		 ミキサー		
コード 2-1	嚥下食	粥ミキサー1/2量+佃煮等+(ゼリー・ヨーグルト・ジュース) コード 2-1 Oj 1j Ot ジュースのとろみはフロアで付けてください			 どれか1つ 嚥下食	
	おやつ食	ゼリー・ヨーグルト・ジュース (ジュースのとろみは嚥下状態に合わせてフロアで付けてください) コード Oj or 1j or Ot 