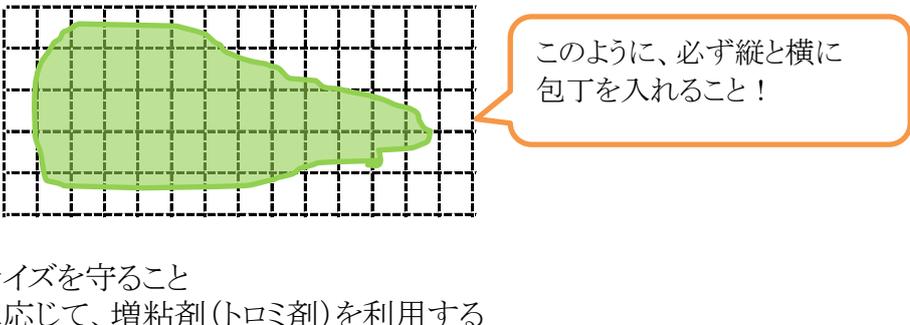


## 食 形 態 に つ い て

- ・個々の患者さんに合わせた食形態。
- ・安全・安心で、食欲をそそる料理作り、盛付であること。
- ・なお、「きざみ」「ゼリー食」「ミキサー食」の各食材の調理方法については、別紙「きざみ・ミキサー食(副食)基準」を参照とする。

コメント・食種	内 容
一 口 大	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立(食種ごと)に準じて一口大(1.5cm角～2cm角)に切る</li> <li>・豆腐、卵豆腐、ゼリー等のスプーンで切れる硬さのものは、そのまま提供する</li> <li>・お浸しやサラダなどは格子状に包丁を入れる(下図参照)</li> </ul> <div style="text-align: center;">  </div>
副 食 軟 菜	<ul style="list-style-type: none"> <li>・5分粥の献立に準ずる(カリウム制限はカリウム処理する)</li> </ul>
き ざ み	<ul style="list-style-type: none"> <li>・“きざみ”の献立に準じ、調理済品を切る (きざみ(粗):1cm角、きざみ(細):5mm角程度)</li> <li>・増粘剤(トロミ剤)等を使用し、トロミを付ける</li> <li>・必要に応じて、トロミアンをかける</li> </ul>
ゼ リ ー 食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・料理した個々の食材等をミキサーにかけた後、増粘剤を利用して寄せ形を作る</li> <li>・必要に応じて、トロミアンをかける</li> <li>※加水は必要最低限にする</li> </ul>
ミキサー食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・料理した個々の食材等をミキサーにかけた後、増粘剤を利用してペースト状にする。</li> <li>※加水は必要最低限にする</li> </ul>
嚥 下 食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・嚥下機能判定の為のゼリー食から、嚥下訓練のためのゼリー食(3段階)</li> </ul>

