

きざみ・ミキサー食(副食)基準

種 別	き ざ み(細)トロミ	ミ キ サ ー	ゼリー
形状	包丁やフードカッターできざんだ食事 増粘剤を使用し、トロミあんをかける 3mm角程度	ミキサーにかけた食事	ミキサーにかけたものを ゼリー状に固めた食事
肉類	調理済の料理を包丁できざむ。 または細くなりすぎないように 注意しながらフードカッターにかける。	軟菜食をミキサーにかける。	ミキサーにかけたものを ゼリー状に固める。
魚類	調理済みの料理を手でほぐす。または 包丁できざむ。(皮の硬い魚の皮・ 見た目が悪くなる魚の皮は取り除く : 鮭・ほっけ・銀たら・カレイ・アジ等)	軟菜食をミキサーにかける。	ミキサーにかけたものを ゼリー状に固める。
卵類	・卵豆腐・友禅卵・温泉卵は きざまずにそのままつける。 ・茶碗蒸しはきざんだ具で作り、 そのままつける。 ・上記以外の卵料理は調理済の 料理を包丁できざむ。 ・または細くなりすぎないように 注意しながらフードカッターにかける。	・温泉卵は食材をそのままミキサーに かける。 ・茶碗蒸しは具なし茶碗蒸しを ミキサーにかける。 ・上記以外の卵料理は軟菜食を ミキサーにかける。	・卵豆腐はそのままつける。 ・友禅卵、茶わん蒸しは具なし茶わん 蒸しをそのままつける。具材は ゼリー状にして付け合せにする。 ・上記以外の卵料理はきざみ食を ミキサーにかけたものをゼリー状に 固める。
豆腐類	・木綿豆腐はつなぎや崩して使用する 場合のみ使用可。 ・その他の豆腐類はきざまずに そのままつける。	・冷奴、湯豆腐、寄せ豆腐は食材を そのままミキサーにかける。 ・上記以外の豆腐料理は軟菜食を ミキサーにかける。	・冷奴、湯豆腐、寄せ豆腐は木綿 以外を使用した場合はそのまま。 ・上記以外の豆腐料理はミキサーに かけたものをゼリー状に固める。
果物類	・りんごはコンポートにして、包丁で 3mm角程度にきざむ。 ・果物は包丁できざむ。または細か くなりすぎないように注意ながら フードカッターにかける。 ・パインはうらごしパインを使用する。 ・バナナはミキサーにかける。	・果物缶をミキサーにかける。 ・うらごし果物はそのまま使用する。	ミキサーにかけたものを ゼリー状に固める。
野菜 根菜・葉菜 類	軟らかく煮た調理済の料理を包丁で きざむ。または細くなりすぎない ように注意しながらフードカッターに かける。 ※なす・トマト・ミニトマト・南瓜・ パプリカは皮を取り除く	軟菜食をミキサーにかける。	ミキサーにかけたものを ゼリー状に固める。
穀類・いも類 でん粉類	軟らかく煮た調理済の料理を包丁で きざむ。または細くなりすぎない ように注意しながらフードカッターに かける。	・軟菜食をミキサーにかける。 ・ねばり・ベタツキが強く飲み込み づらい食品や粒が残る食品は ソフティアUでゼリー食にする。	ミキサーにかけたものを ソフティアUでゼリー状に固める。
汁物	上記の指示のとおり具をきざむ	具なしで対応	具なしをゼリー状に固める。

- トロミの指示がある場合は増粘剤を使用すること。
※料理の水分が多い場合、トロミの指示がなくても増粘剤を使用し、食べやすく調整すること。
- 見た目にも配慮し、調理工程や使用器具の工夫をすること。
- 味付けは2人以上で確認し、必要に応じて調整して提供すること。ゼリーが固い場合は栄養士に相談すること。