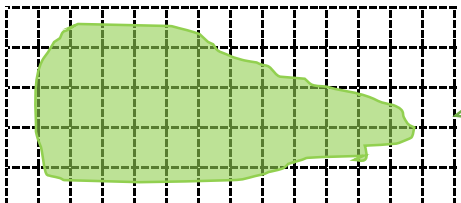


食 形 態 に つ い て

- ・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(細)トロミ」「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"> ・献立(食種ごと)に準じて一口大(1.5cm角～2cm角)に切る。 ・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。 ・お浸しやサラダなどは格子状に包丁を入れる(下図参照)。  <p>※目安サイズを守ること。 ※必要に応じて、増粘剤(トロミ剤)を利用する。</p>
副食軟菜	<ul style="list-style-type: none"> ・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)。
きざみ	<ul style="list-style-type: none"> ・“きざみ”の献立に準じ、調理済品を切る。 (きざみ(細)トロミ:3mm角程度) ・増粘剤(トロミ剤)等を使用し、トロミあんをかける。
ゼリー食	<ul style="list-style-type: none"> ・料理した個々の食材等をミキサーにかけた後、ゲル化剤を利用して寄せ形を作る。 ・必要に応じて、トロミあんをかける。 ※加水は必要最低限にする。
ミキサー食	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ※加水は必要最低限にする。
嚥下食	<ul style="list-style-type: none"> ・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)

