

食事形態について

【主食】

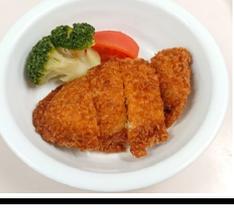
食形態の名称			概要または説明	学会分類 2013 コード
粥ゼリー			全粥をミキサーにかけ、ゲル化剤を使用しゼリー状にしたもの。 器の表面からきれいにはがれる状態。	1j
つぶし粥			全粥の粒を半分以上につぶした状態。	2-2
全粥			米1：水5の割合で炊いた5倍粥が基本	3
軟飯			水分を1.6倍程度に増やし軟らかく炊いたご飯。	4
米飯			通常の水分量で炊いたご飯。	
パン粥			食パン(耳なし)に牛乳と砂糖を加えて煮たもの。	

【麺の長さ】

常菜、軟菜	通常長さ(切らない)
一口大	3cm程度
粗キザミ	1cm
キザミ	3~5mm
ミキサー	麺禁対応

食事形態について

【副食】

食形態の名称		概要または説明	学会分類 2013 コード
ミキサーゲル化		ミキサーにかけ、粒のない状態にしたものにゲル化剤を加えてゼリー状にしたもの。 ※嚥下食皿のおかずは全てゲル化	1j
ミキサー		ミキサーにかけ、粒のない状態にしたもの(トロミ剤で調整している)	2-1
キザミトロミ		縦、横、高さ、直径すべて 3~5mm角 に刻んだものにとろみのあんをかけたもの。 肉、魚はソフト食(肉はひき肉、魚はすり身を使用して豆腐や卵、とろろ芋と混ぜて蒸す)に仕上げている。	3
キザミ		縦、横、高さ、直径すべて 3~5mm角 に刻んだもの。とろみのあんがかからないため、嚥下調整食には適さない。(コードの適用なし)	
粗キザミ		縦、横、高さ、直径すべて 1cm以内 に刻んだもの。	
一口大		縦、横、高さ、直径すべて 2cm以内 に刻んだもの。	
軟菜(カタチ)		硬い食材(揚げ物、ごぼう、れんこん等)を除いて軟らかく調理したもの。	
常菜(カタチ)		一般的な食材を使用し、特別に軟らかくするなどの必要のない食事。(生の千切りキャベツなど)	