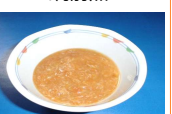
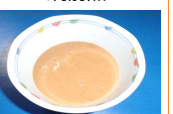
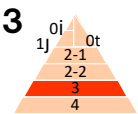
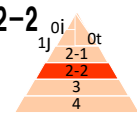
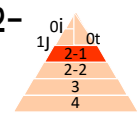
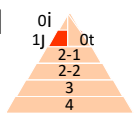


1.副食形態一覧表							
食種	常菜食/特別食	軟菜食/特別食	軟菜食/特別食	嚥下調整食3	嚥下調整食2-2	嚥下調整食2-1	嚥下調整食1j
副食の名称	常菜	軟菜	軟菜刻み	極軟菜	粒ありミキサー状	ミキサー状	ゼリー状
肉の副食	鶏の照り焼き	鶏の照り焼き	鶏の照り焼き	鶏の照り焼き	鶏の照り煮	鶏の照り煮	玉子豆腐
							
魚の副食	鮭の照り焼き	鮭の照り焼き	鮭の照り焼き	鮭の照り焼き	鮭の照り煮	鮭の照り煮	
							
野菜の副食	筑前煮	筑前煮	筑前煮	筑前煮	筑前煮	筑前煮	黒蜜きなこ
							
内 容	一般的な食事	肉は軟らかく調理して、根菜やこんにゃく等の硬い食材を除いた食事	軟菜を4cm程度に粗く刻んだ食事	圧力鍋で歯茎でつぶせる硬さまでに煮込み、煮込んででもつぶせない硬さのものはマッシャーで潰した食事	嚥下調整食3を粒が残る程度にミキサーにかけた食事	嚥下調整食3を粒が残らないよう、なめらかになるくらいまでミキサーにかけた食事	ハウス食品(株)やさしくラクケア・やわらか玉子豆腐ややわらかプリン等を使用した食事
咀嚼の必要性	自歯・義歯が必要	自歯・義歯が必要	自歯・義歯が必要	歯茎でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい	噛まなくてよい
学会分類2021	該当なし	該当なし	該当なし				
栄養量目安	食種に準じる	食種に準じる	食種に準じる	全粥330g 1500kcal	ミキサー粥330g 1500kcal	ミキサー粥330g 1500kcal	ミキサー粥165g 1000kcal

2-1.水分とろみの基準			
名 称	小とろみ	中間とろみ	強とろみ
とろみ調整食品	明治トロメイクコンパクト	明治トロメイクコンパクト	明治トロメイクコンパクト
濃度(量)	濃度0.2% (100mlに対し0.2g)	濃度0.4% (100mlに対し0.4g)	濃度0.8% (100mlに対し0.8g)
学会分類2021	小トロミ	中間トロミ	強トロミ

2-2.水分ゼリー		
名称	ラクナパウダー	
とろみ調整食品	ウルトラ寒天	
濃度(量)	濃度 1 % (100mlに対し1g)	

3.主食一覧				
名 称	ご飯	軟飯	全粥	ミキサー粥
内 容	一般的な米飯	水分を多めに加え、米飯よりやわらかく炊いた飯	一般的な全粥	ペースト状に調整した全粥に酵素処理を行い、ゲル化した粥
米と水分の比率（作成時）	重量比 米1：水1.3	重量比 米1：水2.9	重量比 米1：水6.6	重量比 米1：水6.6

4.濃厚流動食（経腸栄養）				
商品名	アイソカルサポート	アイソカル2 K N e o	リカバリー-K5	ベプタメンスタンダード
	インスロー	リーナレンMP	リーナレンLP	フルモケア-EX
	ハイネックススイーグル	PGソフトEJ		

5.経口補助栄養				
商品名	アイソカル100	リハサポートミニ	メイバランスソフトゼリー	メイバランスブリックゼリー
	アイソカルハイカロリー	ブイ・クレスCP10	ブイ・クレスCP10ゼリー	ブロッカZn
	MCT入りミニゼリー	GFO		