

二次加工(おかず)の提供区分

		そしゃく食	押しつぶし食	嚥下食Ⅱ	嚥下食Ⅰ
食形態		<ul style="list-style-type: none"> ・奥歯や歯茎で押しつぶせる軟らかさ ・形を残し、奥歯にのせやすい大きさ ・前歯で噛みとれるもの ・必要に応じとろみをつける 	<ul style="list-style-type: none"> ・水分を多く含み、舌でつぶせる程度の軟らかさ ・軟らかいものは、出来るだけ形を残す ・細かすぎるもの、パサつくものはさける ・食塊をつくりやすいもの 	<ul style="list-style-type: none"> ・べたつき、ざらつきが多少あるムース状やピューレ状 	<ul style="list-style-type: none"> ・べたつき、ざらつきがなく、そのまま飲みこめる ・ゼリー食やムース状のもの
基本的な考え方		<ul style="list-style-type: none"> ・普通食より長く煮込む、圧力鍋を使用する等で、食材をやわらかくする ・根菜類は、1～1.5cm角程度に切る ・サラダ、和え物類の材料は2～3cm以内に切る ・麺類は5cm以内に切る(スプーンですくえる長さ) ・加工品は一口大(1.5cm程度)に切る ・肉は筋切りをして柔らかくする ・汁物はとろみをつけて、提供する 	<ul style="list-style-type: none"> ・そしゃく食を、ミキサー等でさらに細かくする ・スプーンで軽くつぶせるような食材は、そのまま形を残す ・口の中で食塊が作りやすいように、とろみをつける ・彩りを考慮し、食材ごとに分けて加工する 		
揚げ物	鶏肉のから揚げ	普通食と同様に調理し、2cm程度の大きさに切る	肉をやわらかくして、調理するひき肉を使い調理する。衣をとりミキサーで粗く刻み、とろみをつける		
	魚フライ	衣が固いもの、パサつくものは揚げ煮して2cm程度に切る			
焼き物	オムレツ	1.5cm程度の大きさに切る			
	ハンバーグ	蒸す。2cm程度に切る。			
	さばの塩焼き	蒸し焼きにする。皮をとって、2cm程度に切る			
	鶏肉のマリネ焼き	肉はやわらかく調理する、普通食より小さく切った野菜と混ぜて蒸し焼き	ミキサーで粗みじん。とろみをつける。		
和え物	フレンチサラダ	材料は、普通食より小さく切って、圧力鍋等でやわらかく調理する キャベツは小さめの短冊(0.5×3cm) きゅうりは半月切り 人参は千切り ハムは2～3cm長さに切る			
	かいそうサラダ	野菜、海藻はやわらかくゆでる ツナはそのまま(きちんとほぐす) (海藻ミックスのうち、加工してもやわらかくならないものは除く)			
	もやしのナムル	野菜は、やわらかく調理する もやしは2cm長さに切る			
煮物	筑前煮	鶏肉は皮なしで1cmの小厚切り ごぼうを乱切り→小口切りへ じゃがいも、さといも1.5cm乱切り、角切り しいたけ半分のくしがた切り(2cm)	じゃがいもなど、簡単につぶせるものは形を残し、他はミキサにかける。		
汁物	みそ汁	じゃがいも→千切りまたは1cm角、豆腐→1cm 必要に応じて、とろみをつける。			
	白玉あずき	白玉もちはとりのぞく			
蒸し物	シヨウロンポウ	普通食と同様に提供し、クラスで一口大にする			
	鶏肉の照り焼き	1.5cm程度の大きさに切り、ソースやたれをかける	ミキサーで粗みじん。とろみをつける。		
炒め物	チャプチェ	牛肉はすじを切って、2cm程度、たけのこは繊維を切るように2cmの短冊、きくらげは適宜包丁を入れ、はるさめは5～6cmに適宜包丁を入れる			
果物	みかん類	普通食と同様に提供する			
	いちご	へたをとり、1/4に切って提供する			
デザート	タルト	普通食と同様に提供し、クラスで一口大にする			
	かしわもち	普通食と同様に提供し、クラスで一口大にする			
添え物	アーモンドフィッシュ	普通食と同様			

平成25年6月時点では、対象者なし

検討中