

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		・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	・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 ・必要に応じとろみをつける	・べたつき、ざらつきが多少あるムース状やピューレ状	・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		・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 ・肉はこま切れ（約1×1×0.3cm程度）を使用する。	・食材は下処理の段階で、ミキサー等で細かくする ・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 ・彩りを考慮し、食材ごとに分けて加工する ・口の中で食塊が作りやすいように、とろみをつける ・汁物はとろみをつけて、提供する				
揚げ物	鶏肉のから揚げ	普通食と同様に調理し、1.5cm角に切る	ミキサー等でみじん切りにする	平成29年11月時点では、対象者なし			
	魚フライ	普通食と同様に調理し、1.5cm角に切る 硬いところは除く					
焼き物	オムレツ	1.5cm角切りし、蒸し焼きする	5mm角切りし、蒸し焼きにする				
	ハンバーグ	1.5cm角切りし、蒸し焼きする					
	さばの塩焼き	1.5cm角切りし、蒸し焼きする	皮の固い部分、大きな骨を取り除き、ミキサー等でみじん切りにする パサつくときは、お湯を入れる				
	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	ミキサー等でみじん切りにする				
和え物	フレンチサラダ	食料は、普通食より小さく切って、やわらかくゆでる キャベツは0.5×2cm短冊切り きゅうりは3mm幅いちょう切り 人参は2cm長させん切り ハムは1cm長さに切る	食材はみじん切りにし、やわらかくゆでる きゅうりは3mm角切り(手切り)				
	海藻サラダ	食材は、普通食より小さく切って、やわらかくゆでる ツナはそのまま(きちんとほぐす) 海藻は粗みじん切りにする (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、やわらかくゆでる もやしは1.5cm長さに切る					
煮物	筑前煮	鶏肉は1cm程度のこま切れ肉を使用 ごぼうは小口切りもしくは半月切り じゃがいも、さといもは1cm角切り しいたけは1cm角切り	簡単につぶせるじゃがいも等は5mm角切り、他はみじん切りにし、やわらかく煮る				
汁物	みそ汁	じゃがいもは0.5×2cm短冊切りもしくは1cm角切り、豆腐は1cm角切り					
	白玉あずき	白玉もちを除き、さつまいもを使用する					
蒸し物	ショウロンポウ	1.5cm角切りし、蒸し焼きする	5mm角切りし、蒸し焼きにする				
	鶏肉の照り焼き	こま切れ肉を使用し、蒸し焼きにする	ミキサー等でみじん切りにする				
炒め物	チャプチェ	牛肉はこま切れ肉を使用する、たけのこは0.5×2cmの短冊切り、きくらげは1cm長さに切り、はるさめは2～3cmに切る	食材はみじん切りにし、やわらかくなるように炒める				
果物	みかん類	皮をむき、小房に分けて提供する	皮をむき、ミキサーにかけ、薄皮を除き(裏ごし)、とろみをつける				
	いちご	へたをとり、1cm角切りにする	へたをとり、粗めにミキサーにかけ、とろみをつける				
デザート	タルト	普通食と同様に提供し、クラスで食べやすい大きさにする	普通食と同様に提供し、クラスで食べやすい大きさにする				
	かしわもち	別の食材で対応(ムースなど)	別の食材で対応(ムースなど)				
添え物	フィッシュアーモンド	普通食と同様	袋の上から手で折る				

平成29年11月時点では、対象者なし