

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 ・必要に応じとろみをつける	・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	・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	・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	平成25年6月時点では、対象者なし		
	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	ミキサーで粗みじん。とろみをつける。			
	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				
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	ショウロンポウ	普通食と同様に提供し、クラスで一口大にする	ミキサーで粗みじん。とろみをつける。			
	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				
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	検討中			
	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				