

食事形態区分

食種名称	特徴・対象者	
<p>常食</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・当法人は常食、軟菜食を兼ねている ・根菜類も軟らかく調理を行っている ・食べやすくするため、魚・肉類の主菜は3等分にカットする ・球体状は1/2にカットする(窒息予防) ・主食の麺:そのまま 副菜の麺:1/2に折る 	
<p>提供理由</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・嚥下、咀嚼に問題がない方に提供 	
<p>一口大</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・常食を3cm角の大きさにカットする ・魚・肉は6等分にカットする 	
<p>嚥下調整食4</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・主食の麺:1/2に折る 副菜の麺:1/2に折る 	
<p>提供理由</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・片麻痺で食具(フォーク、スプーン)で摂取している ・咀嚼に時間がかかったり、常食を一口大の大きさに噛みきれない ・食具で一口大の大きさに切ることができない 	
<p>キザミ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・常食を1cm角の大きさにカットする ・インゲン0.2*1.5斜め切り ・アスパラ0.2*1.0小口切り ・キュウリ0.5*1.0いちょう切り ・セロリ0.2*1.5斜め切り ・リンゴ0.5*1.0*1.0短冊切り2:1すりおろしリンゴ ・主食の麺:1/8に折る 副菜の麺:1/8に折る 	
<p>嚥下調整食4</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・歯列が揃わない、義歯が合わないため咬合が少ないことで咀嚼に問題がある(咬合:咬み合わせ) ・咀嚼に時間がかかり疲労感がある ・かき込み傾向で常食、一口大で窒息リスクがある 	
<p>提供理由</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・かき込み傾向で常食、一口大で窒息リスクがある 	
<p>極小キザミ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・常食を1mm角の大きさにカットする ・主食、副菜の麺:カッターで1mmの長さに切る 	
<p>嚥下調整食3</p>		
<p>提供理由</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・自歯の欠損、義歯がない ・義歯が合わず装着できない ・咀嚼に時間がかかり疲労感が強い ・かき込み傾向でキザミで窒息リスクがある 	
<p>キザミトロミ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・常食を1cm角の大きさにカットした食材6割をトロミ付きだし4割で混ぜたもの ・主食の麺:1/8に折った麺にトロミの汁をかける ・副菜の麺:1/8に折った麺6割をトロミ付きだし4割で混ぜる 	
<p>嚥下調整食3</p>		
<p>提供理由</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・咀嚼不十分で食塊形成ができづらい ・嚥下時にムセがある ・食具使用時に取りこぼしてしまう 	
<p>極小キザミトロミ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・常食を1mm角の大きさにカットした食材6割をトロミ付きだし4割で混ぜたもの ・主食の麺:1mm長さの麺にトロミの汁をかける ・副菜の麺:1mm長さの麺6割をトロミ付きだし4割で混ぜる 	
<p>嚥下調整食2-2</p>		
<p>提供理由</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・自歯の欠損、義歯がなく咀嚼不十分で食塊形成もできづらい ・嚥下時にムセがある ・食具使用時に取りこぼしてしまう 	
<p>トロミ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・常食をペースト状になるまでミキサーにかけて、トロミ剤でトロミを調整したもの ・主食の麺は提供しない ・副菜の麺:常食をペースト状になるまでミキサーにかけてトロミ剤でトロミを調整したもの 	
<p>嚥下調整食2-1</p>		
<p>提供理由</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・自歯の欠損、義歯がなく咀嚼できず、食塊形成もできない ・嚥下時にムセがある ・摂食訓練(ゼリー類)後の開始食 	