




## みずばしょう 食形態一覧

| 食事名称       | 常食   | 軟菜   | 副食きざみ(コメント対応)   | ソフト食   | ミキサー食  |
|------------|--|--|---|--|--|
| 形態         | 一般食  | 常食を軟らかくしたもの  | 常食、又は軟菜食をたべやすい大きさに(希望に合わせて)刻んだもの  | 舌で押しつぶせる硬さ<br>飲込むときにすべりが良いもの<br>ばらけず、食塊形成がなるもの                                       | 食材をミキサーにかけたもの  |
| 夫・基準       | 箸で食べやすい大きさ<br>スプーンで食べやすい大きさ  | 見た目は常食に近づけて、軟らかく食べやすいように   | 噛みにくい方への対応<br>(個別対応)  | 根菜類や、硬いものをスルーパー<br>パートナーで固めて食べやすく<br>している  | ミキサーに入れてからとろみ剤<br>を入れる   |
| ほっけ<br>塩焼き |   |   |   |   |   |
| 牛肉<br>すき焼き |   |   |   |   |   |
| 揚げだし<br>南瓜 |  |  |  |  |  |

|          |                                    |                       |   |
|----------|------------------------------------|-----------------------|---|
| とろみ<br>剤 | 使用しているとろみ剤(食事別)                    | ト<br>ロ<br>ミ<br>濃<br>度 | とろみ濃度   |
|          | お茶、牛乳 つるりんこ(クリニコ)<br>食事 R&E(フードケア) |                       | つるりんこ   |
|          |                                    |                       | ポタージュ状は100ccに1.13g<br>ヨーグルト状は100ccに2.27g<br>ジャム状は100ccに4.5g<br>R&E 100ccに2.9g |






表記

# みずばしょう 魚料理

|     |   |       |   |       |   |       |  |
|-----|---|-------|---|-------|---|-------|--|
| 普通食 |    | 形態    | 年代問わず健康で何でも食べられる方   | ソフト食  |   | 形態    | 舌で押しつぶせる硬さ<br>飲込むときにすべりが良いもの<br>ばらけず、食塊形成がなるもの                 |
|     |   | 工夫・基準 | 骨なし魚使用<br>蒸し焼きにしてパサつきを減らす                                 |       |   | 工夫・基準 | 脂の少ない魚は市販のソフト魚を使用。<br>脂の多い魚は細かくほぐした身とすりおろした長芋を混ぜるとろみあんを全体的にかける |
| 軟菜食 |   | 形態    | 咀嚼に問題がある方に適した軟らかさ   | ミキサー食 |  | 形態    | 食材をミキサーにかけたもの  |
|     |   | 工夫・基準 | 骨なし魚使用<br>常食と同じ   |       |   | 工夫・基準 | 市販のソフト魚をミキサーにかけたもの<br>とろみあんを全体的にかける                            |
| きざみ |  | 形態    | 基本的なきざみの大きさは米粒大程度。そのほかにも、スプーンに乗りやすい大きさや、一口大など、個人に合わせた大きさ。 |       |   |       |  |
|     |   | 工夫・基準 | 骨なし魚使用<br>常食と同じ   |       |   |       |  |

|      |   |                       |   |
|------|---|-----------------------|---|
| とろみ剤 | 使用しているとろみ剤(食事別)<br>お茶、牛乳 つるりんこ(クリニコ)<br>食事 R&E(フードケア) | トロミ濃度<br>つるりんこ<br>R&E | ポタージュ状は100ccに1.13g<br>ヨーグルト状は100ccに2.27g<br>ジャム状は100ccに4.5g<br>100ccに2.9g |
|------|---|-----------------------|---|

# みずばしょう 肉料理

|     |   |       |  |       |   |       |   |
|-----|---|-------|--|-------|---|-------|---|
| 普通食 |    | 形態    | 年代問わず健康で何でも食べられる方  | ソフト食  |   | 形態    | 舌で押しつぶせる硬さ<br>飲込むときにすべりが良いもの<br>ばらけず、食塊形成がなるもの    |
|     |   | 工夫・基準 | 豚肉はロースまたは肩ロースのスライス肉を使用する。とんかつや豚肉のソテーはスライス肉を重ねて成形する。野菜の中に混ぜて使う時は豚バラ肉も使用することもある。 |       |   | 工夫・基準 | ミキサーにかけた肉とすりおろした長芋・しょうがを混ぜ合わせ蒸す<br>煮汁のとろみは全体的にかける |
| 軟菜食 |   | 形態    | 咀嚼に問題がある方に適した軟らかさ  | ミキサー食 |  | 形態    | 食材をミキサーにかけたもの                                     |
|     |   | 工夫・基準 | 常食と同じ。揚げ物に関してはしょうゆタレに浸し、衣をしっとりさせる。常食に比較してカット数を増やし食べやすくする                       |       |   | 工夫・基準 | ソフト食用の肉をミキサーにかけたものの煮汁のとろみは全体的にかける                 |
| きざみ |  | 形態    | 基本的なきざみの大きさは米粒大程度。そのほかにも、スプーンに乗りやすい大きさや、一口大など、個人に合わせた大きさ。                      |       |   | 工夫・基準 | 常食または軟菜食を刻んだもの                                    |
|     |   | 工夫・基準 |  |       |   |       |   |

|      |   |                       |   |
|------|---|-----------------------|---|
| とろみ剤 | 使用しているとろみ剤(食事別)<br>お茶、牛乳 つるりんこ(クリニコ)<br>食事 R&E(フードケア) | トロミ濃度<br>つるりんこ<br>R&E | ポタージュ状は100ccに1.13g<br>ヨーグルト状は100ccに2.27g<br>ジャム状は100ccに4.5g<br>100ccに2.9g |
|------|---|-----------------------|---|



# みずばしょう 野菜料理

|     |   |       |   |       |   |       |  |
|-----|---|-------|---|-------|---|-------|--|
| 普通食 |    | 形態    | 年代問わず健康で何でも食べられる方   | ソフト食  |   | 形態    | 舌で押しつぶせる硬さ<br>飲込むときにすべりが良いもの<br>ばらけず、食塊形成がなるもの   |
|     |   | 工夫・基準 | 家庭料理より若干軟らかい  |       |   | 工夫・基準 | 上顎と舌でつぶせる程度の硬さに茹でる。イモ類は軟らかく茹であげたものをたたく。軟らかくなりくい食材や繊維の多い食材はミキサー状にしスルーパーターナーで成形したり、ミキサー状で提供する。離水する食材はとろみをつける。基本的にとろみあんを絡める |
| 軟菜食 |   | 形態    | 咀嚼に問題がある方に適した軟らかさ   | ミキサー食 |  | 形態    | 食材をミキサーにかけたもの  |
|     |   | 工夫・基準 | 常食に比べカットを小さめにし、軟らかくする                                       |       |   | 工夫・基準 | 食材をミキサーにかけ全体的にとろみをつける  |
| きざみ |  | 形態    | 基本的なきざみの大きさは米粒大程度<br>そのほかにも、スプーンに乗りやすい大きさや、一口大など、個人に合わせた大きさ |       |   |       |  |
|     |   | 工夫・基準 | 常食または軟菜食を刻んだもの  |       |   |       |  |

|      |   |       |       |   |
|------|---|-------|-------|---|
| とろみ剤 | 使用しているとろみ剤(食事別)<br>お茶、牛乳 つるりんこ(クリニコ)<br>食事 R&E(フードケア) | トロミ濃度 | つるりんこ | ポタージュ状は100ccに1.13g<br>ヨーグルト状は100ccに2.27g<br>ジャム状は100ccに4.5g |
|      |   | 濃度    | R&E   | 100ccに2.9g  |