





学会 分類 2021	食事の名称	形態が分かる写真	特 徴 (形態・対象・咀嚼能力・主要なとろみ剤・商品名等)
0 j	(設定なし)		
0 t	(設定なし)		
1 j	(設定なし)		
2 - 1	(設定なし)		
2 - 2	(設定なし)		
3	刻みトロミ		刻み食にとろみを混ぜ、ばらつきがなくまとまりやすい形態 咀嚼、嚥下力の低下が見られる方
4	主食		おにぎり ご飯 全粥
規格外	刻み		普通食をフードプロセッサーにかけ刻んだもの 咀嚼力の低下は見られるが嚥下に問題のない方
規格外	普通 (一口大)		咀嚼、嚥下に問題なく食べることができる方 食べやすい大きさ(2cm程度)で調理 大きな主菜は食べやすいように2cm程度にカットする 副菜や主菜の煮物などにまとまりが必要な方にはとろみをつける

中丹東保健所ホームページへの掲載

可 ・ 不可