



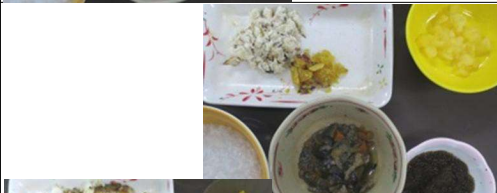





学会分類 2021	食事の名称	形態が分かる写真	特徴 (形態・対象・咀嚼能力・主要なとろみ剤・商品名等)
0 j	ゼリー		お茶ゼリーと、離水がない市販のゼリー。
0 t	ジュースとろみ		果物ジュースにとろみをつけて提供。とろみの粘度は5パターンの中から選択。主に嚥下訓練として使用。
1 j	ムース食		主食：スベラカーゼ粥…粒がなくなるまで攪拌し、固形化調整食品でプリン状にしたもの 副食：市販品のムースの組み合わせ(フルーツ缶はペースト状もあり) お茶：ゼラチンにてゼリーにしたものか、とろみ茶(粘度は5パターンから選択)
2 - 1	三分菜食		主食：プリン状にした『スベラカーゼ粥』か、粒がなくなるまで攪拌した『ミキサー粥』かを選択 副食：粒がなくなるまでミキサーにかけ、トロミ剤でペースト状にしたもの。固形のゼリーは基本NG お茶：とろみ茶(粘度は5パターンから選択)
2 - 2	五分菜食(超キザミ)		主食：全粥が基本。副食：5mm未満に刻んだもの。お茶：とろみ茶(粘度は5パターンから選択)またはとろみ無し。とろみ茶の者は、汁物にも同様の粘度でとろみ付け。また副菜から離水する水分(煮汁等)にとろみを付け、食材と混ぜ合わせる対応(超キザミとろみ)もあり。固形のゼリーはST判断による。
3	五分菜食(あらかざみ)		主食：粥、軟飯、米飯から選択。副食：5mm程度に刻んだもの。『五分菜食(超キザミ)』と同様にあらかざみとろみコーティングも可。お茶：とろみ無し、またはとろみ茶(5パターンから選択)
4	五分菜食(一口大)		主食：軟飯、米飯が基本。全粥も可。副菜： 1. 5cm程度にカットしたもの。
規格外	五分菜食(中キザミ)		主食：軟飯、米飯が基本。全粥も可。副菜：主菜のみ3cm程度にカットしたもの。
規格外	ふつう		主食：米飯が基本。軟飯、全粥も可。副菜：カットせずそのまま提供。