






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	ソフト食		形態：食材をミキサーにかけゲル化剤でゼリー状に固めたもの。主食はミキサー粥(ゼリー状の粥)。 対象：噛む力、飲み込む力が衰え嚥下障害のある方 使用しているゲル化剤：スベラカーゼLite
2 - 1	(設定なし)		
2 - 2	(設定なし)		
3	超刻み		形態：食材を1～2mm程度に刻みまとまりやすいようにとろみをつけたもの。 対象：噛む力、飲み込む力が衰えている方 使用しているとろみ剤：つるりんこQuickly
3	荒刻み		形態：食材を1cm程度に刻んだもの。揚げ物料理などまとまりにくいものはとろみを混ぜる。 対象：噛む力、飲み込む力が衰えている方 使用とろみ剤：つるりんこQuickly
4	(設定なし)		
規格外	一口大		形態：一口大にカットしたもの。 対象：噛む力が衰えている方(残歯が少ない、噛み切れない等)
規格外	普通菜		形態：普通形態 対象：咀嚼・嚥下に問題なく食べることができる方

中丹東保健所ホームページへの掲載

可 ・ 不可