

◎副食形態一覧表

2018年3月作成
2018年12月改訂

名称	常菜	常菜一口大	軟菜一口大	きざみ	きざみとろみ	ソフト	ペースト
献立名	ササミフライ(付け合わせ:キャベツ)						
写真							
献立名	鶏肉とごぼうの煮物		大根の煮物			鶏肉とごぼうの煮物	
写真							
献立名	みかん						
写真							提供なし
内容	一般的な食形態	一口大にカットされた食形態 (魚の皮は取り除く)	硬い物・繊維物・揚げ物などを控えた食形態 (魚の皮は取り除く) ※詳細は「軟菜・易消化に適さない食品」参照	軟菜一口大を刻んで食べやすくした食形態 (魚の皮は取り除く)	きざみにとろみ餡を料理全体にかけ、口の中でまとまりやすくした食形態	常菜をミキサーにかけ、ゲル化剤(アクアジュレパウダー)を用いて固めた食形態 ※全体重量の2~3%添加	常菜をミキサーにかけ、とろみ剤(ネオハイトロミールスリム)を用いた流動性のある食形態※添加量は食品、調理法により異なる
対象患者	摂食・嚥下機能に問題なしの方	片麻痺等で料理を上手く切り分けることが難しい方	咀嚼機能が低下している方 歯の問題で硬い物が食べられない方		咀嚼・嚥下機能が低下している方 ※適応は病態によって異なるため、STIによる評価が必要		
大きさ	5cm以内	3cm以内	3cm以内	0.5cm以内			
学会分類2013			4		3	3	2-1

※常菜・常菜一口大・軟菜一口大であっても、きざみとろみのようにとろみ餡をかけて提供可。 ※とろみ餡にはネオハイトロミールスリムを使用し、使用量は水分重量に対し2.2%とする。

若葉病院 栄養科