

特別養護老人ホームふじの里 食事形態一覧表

選択の目安	普通	粗刻み	刻み	極刻み	ミキサー
嚥む力、 摂取状況	硬いものでも食べられる。 特に問題なく食べられる。	硬いものでも食べられるが、 一口大にしておかないと 口への取り込みが困難。 マヒなどによりフォークなどで 刺して食べる	歯の欠損などにより 嚥む力が弱くなっている。	歯の欠損などにより ほとんど嚥めない状態。 あるいはほとんど嚥まずに 飲み込むようにして食べる。	嚥下状態は悪いが 口の中に入れれば 嚥下反射は出やすい
飲み込む力	普通に飲み込める	普通に飲み込める	普通に飲み込める	普通に飲み込める 必要であれば水分にトロミを つける。	水やお茶は飲みづらい トロミやゼリー状にしないと嚥下困 難
肉	鶏肉の照り焼き 一般に健康な方が食べられる食事	鶏肉の照り焼き 肉:縦2cm×幅1cm 添え:縦2cm×幅1cm	鶏肉の照り焼き 肉:ひき肉に代替 縦5cm×横10cm×高さ3cm 削ぎ切りにして盛り付け 添え:1cm大	鶏肉の照り焼き 肉:ひき肉に代替 添え野菜と分けて包丁でたたく 添え:肉とは別に包丁でたたく	鶏肉の照り焼き 添え野菜と分けてトロミ剤と共に ミキサーにかける。 スプーンですくうと、すくった跡が残 る固さ(強カスカイスルー)
	焼肉風 一般に健康な方が食べられる食事	焼肉風 普通食と同じ	焼肉風 肉:ひき肉に代替 添え:1cm大にカット	焼肉風 肉:ひき肉に代替 添え:肉とは別に包丁でたたく	焼肉風 添え野菜と分けてトロミ剤と共に ミキサーにかける。 スプーンですくうと、すくった跡が残 る固さ(強カスカイスルー)

	普通	粗刻み	刻み	極刻み	ミキサー
魚	カレイの煮付け 一般に健康な方が食べられる食事 魚自体は柔らかく仕上げる	カレイの煮付け 魚: 普通食と同じ形状 添え: 普通食を1/2大にカット	カレイの煮付け 魚: 普通食と同じ形状 添え: 1cm大にカット	カレイの煮付け 添え野菜と分けて包丁でたたき	カレイの煮付け 添え野菜と分けてトロミ剤と共に ミキサーにかける。 スプーンですくうと、すくった跡が残る 固さ(強カスカイスルー)
					
葉物野菜	小松菜とベーコンの炒め物	小松菜とベーコンの炒め物	小松菜とベーコンの炒め物	小松菜とベーコンの炒め物	小松菜とベーコンの炒め物
					
でんぷん質	マカロニサラダ	マカロニサラダ	マカロニサラダ	マカロニサラダ	マカロニサラダ
					

主食	<p>米飯</p> <p>米:水=1:1.65で炊飯</p> 	<p>おにぎり</p> <p>米飯を俵型に成形 お箸などは使いにくい 手に持って食べられる方</p> 	<p>軟飯</p> <p>米:水=1:2.3 米飯では噛みにくく、口腔内 にご飯粒が残りやすい方。</p> 	<p>粥</p> <p>米:水=1:5 出来るだけ米に水分を含ませた 状態で口腔内でまとまりやすい。 水分でむせこみのある方。</p> 	<p>ミキサー粥</p> <p>粥をミキシングしたもの。 ホット&ソフトで酵素分解の後ゼリー化し ているため、べたつきが少ない。水分でむ せ込みがあり、食塊形成しにくい方。</p> 
	<p>パン</p> <p>食パン、ロールパン、菓子パンなど</p> 	<p>パン粥</p> <p>各種パン+牛乳200~300ml 3cm大にちぎったパンを牛乳 で炊き込む パンに水分が含まれた状態</p> 	<p>パンミキサー</p> <p>食パン60g+牛乳200ml+砂糖 パン粥にした後ミキシング</p> 		