

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	ミキサー食		<p>【形態】 ミキサーとろみ付</p> <p>【内容】 すべての食材をミキサーにかけて、トロミ剤でとろみをつける。</p> <p>【対象】 口腔内に溜め込みあり、咀嚼・嚥下機能が低下した方。</p>
3	ムース食		<p>【形態】 ムース状</p> <p>【内容】 すべての食材をミキサーにかけて、カタメリンで再形成する。1品は栄養補助ゼリーに変更する。</p> <p>【対象】 咀嚼・嚥下機能が低下した方。</p>
4	(設定なし)		
規格外	刻み食		<p>【形態】 1～3mm位の刻み</p> <p>【内容】 食材を小さく刻んだ食事。口の中でまとまりにくい料理は、あんをかける。</p> <p>【対象】 咀嚼機能が低下した方。</p>
規格外	粗刻み食		<p>【形態】 5～10mm位の刻み</p> <p>【内容】 食材を一口弱の大きさに刻んだ食事</p> <p>【対象】 箸で切ることができない方、スプーンを使用される方。咀嚼・嚥下機能には問題ない方。</p>
規格外	普通食		<p>【形態】 普通形態</p> <p>【内容】 常食</p> <p>【対象】 咀嚼・嚥下機能が正常の方。</p>

中丹東保健所ホームページへの掲載

可

・ 不可