

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	ミキサー食 ムースなし		対象：咀嚼・嚥下に低下が見られる方 特徴：全ての食材と「トロミナル」をミキサーにかける
2 - 2	ミキサー食 ムースあり		特徴：粥・パン・麺類などの主食 全ての食材と「スベラカーゼ」を入れミキサーにかける
3	超きざみ食		対象：咀嚼・嚥下機能が低下傾向の方 ：義歯又は歯茎で食べられている方 特徴：写真(左)ソフト食 (右)フードプロセッサー どちらもやわらかく歯茎や舌でつぶせる硬さ ソフト食⇒プロセッサー又はミキサーで少しつぶが残るまでかけ、「スルパートナー」で冷やし固める フードプロセッサー⇒バサつくものは「トロミナル+水分」を加える 主食は粥又は軟飯
4	きざみ食		対象：咀嚼・嚥下に問題なく食べることができる方 特徴：主食は軟飯又は粥 副食は個々に応じた大きさにユニットでカットする
規格外	(設定なし)		
規格外	普通食		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