

巨摩共立病院・食事形態表

主食（当院名称）	重湯	ゼリー粥	ﾊﾞｰｽ粥	すり粥	全粥	軟飯	米飯
イメージ							
特徴	全粥の上澄み液	全粥をミキサーにかけ、ゼリー状にしたもの（ゼリー剤：スペラカーゼ使用）	全粥をミキサーにかけ、粒がなく、均質でなめらかな状態。	全粥をお玉やホイッパーなどですりつぶしたものの。多少の粒残る状態。	米重量に対し5倍の水分量（または米飯重量に対し2倍水分量）で炊いたもの。粒が残る状態。	通常の水分量よりやや多めの水分で、柔らかく炊いた飯	通常の水分量で炊いた飯

副食（当院名称）	ペースト食	ソフト食	きざみ	小一口	一口大	5分菜	常食・全粥菜
イメージ							
特徴	ミキサーにかけ、粒がなく均質でなめらかな状態のものにとろみがついたもの（トロミ剤：トロミスマイル使用）	ミキサーにかけ、粒がなく均質でなめらかな状態ものをゼリー状に固めたもの（ゼリー剤：スルーバートナー使用）	柔らかい肉や魚・野菜の煮物・果物等を細かく刻み（0.3～0.4cm）あんなどをかけまとまりよくしたもの 注：ごぼう、タケノコ、レンコン、こんにゃく、ナッツ類、きのこ、おくら、わかめ、貝類など固くばらけやすいものは、ペースト状にして下さい。	柔らかい肉や魚・野菜の煮物・果物等（0.5～1cm程度）カットしたもの 注：ごぼう、タケノコ、レンコン、こんにゃく、ナッツ類、きのこ、おくら、わかめ、貝類など固くばらけやすい物はペースト状にして下さい。	柔らかい肉や魚・野菜の煮物・果物等（1～2cm程度）カットしたもの	柔らかめの肉（皮や繊維の少ない肉）・魚（赤身、白身）・野菜の煮物など箸やスプーンで切れる程度の柔らかさ	通常の食事
咀嚼（UDF）	噛まなくて良い	噛まなくて良い	舌でつぶせる	歯茎でつぶせる	容易にかめる	容易にかめる	
学会分類2013	2-1 2-2	2-1 2-2	3	4	4	4	

