

嚥下調整食分類一覧 【②焼き鮭】

コード名	施設名	浅羽デイサービスセンター		とろみ剤等	
0j	呼び名			とろみ剤等	
	写真			説明 (作り方)	
0t	呼び名			とろみ剤等	
	写真			説明 (作り方)	
1j	呼び名			とろみ剤等	
	写真			説明 (作り方)	
2-1	呼び名			とろみ剤等	
	写真			説明 (作り方)	
2-2	呼び名			とろみ剤等	
	写真			説明 (作り方)	
3	呼び名			とろみ剤等	ソフティアG、ネオハイトロミール
	写真			説明 (作り方)	具とだし汁を同量入れて、総量に対して1%のソフティアGを入れミキサーにかける。ミキサーにかけたものを鍋に移し火にかけて85度以上になったら型に流して冷やす。固オハイトロミールでとろみをつけたあんをかける。
4	呼び名	超刻み食		とろみ剤等	
	写真			説明 (作り方)	常食をクイジナートにいれて歯茎でも食べれる程度の硬さ、大きさになるまで回す。あんをかける。
非該当	呼び名	刻み食		説明	
	写真				皮をとり1~1.5cmくらいにほぐしてあんをかける
	呼び名	常食	一口大		
	写真			片栗粉でとろみをつけたあんをかける	一口大の大きさに切ってあんをかける