






嚥下調整食分類一覧 【③鶏の照り焼き】

コード名	施設名	浅羽デイサービスセンター		
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	ソフト食	とろみ剤等	
	写真		説明 (作り方) ソフトピアG、ネオハイトロミール 具とだし汁を同量入れて、総量に対して1%のソフトピア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。ネ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られる程度の硬さ、大きくなるまで回す。あんをかける。	
非該当	呼び名	刻み食	説明	
	写真			包丁で1~1.5cm程度の大きさに刻む。あんをかける
	呼び名	常食 一口大		
	写真	 	食べやすい大きさに切って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	