

# 嚥下調整食対応表 主食コード分類

2023年 4月

	0j	1j	2-1	2-2	3	4
1 弘前大学医学部附属病院		スベラカーゼ粥			粥用酵素入り全粥	全粥
2 弘前総合医療センター			ミキサー粥		トロミ粥	全粥
3 つがる総合病院			プリン粥		とろみ粥	軟飯
4 健生病院			ミキサー粥		増粘剤入り粥	全粥・軟飯
5 弘前脳卒中・リハビリテーションセンター		ゼリー粥	ミキサー粥		増粘剤入り全粥	全粥・軟飯
6 弘愛会病院			ミキサー粥		トロミ粥	全粥
7 鳴海病院		おもゆゼリー	ペースト粥			全粥
8 ときわ会病院			全粥ミキサー			全粥
9 黒石病院				ミキサー粥		全粥
10 黒石厚生病院			ミキサー粥			全粥・軟飯
11 藤代健生病院			とろみ粥		増粘剤入り粥	全粥
12 介護老人保健施設 ヴィラ弘前			スベラカーゼ粥		全粥	全粥・ごはん
13 介護老人保健施設 つがる			ミキサー粥		増粘剤入り全粥	全粥・軟飯
14 特別養護老人ホーム 緑青園			ミキサー粥		増粘剤入り粥	全粥・軟飯

# 嚥下調整食対応表 副食コード分類

2023年 4月

	0j	1j	2-1	2-2	3	4
1 弘前大学医学部附属病院	ゼリー食	おかず ゼリー食	ミキサー食		ソフト食	トロミ食
2 弘前総合医療センター	ST嚥下訓練	嚥下訓練食Ⅰ 嚥下訓練食Ⅱ	嚥下ミキサー食		嚥下ソフト菜	嚥下キザミ食 嚥下一口大食 やわらか食
3 つがる総合病院			嚥下調整食1	嚥下調整食2	嚥下調整食3	嚥下調整食4
4 健生病院	嚥下開始食	嚥下Ⅰ	嚥下Ⅱ		嚥下Ⅲ	軟菜Ⅰ 軟菜Ⅱ
5 弘前脳卒中・リハビリテーションセンター		ゼリー菜	ペースト菜	軟菜	ソフト菜	移行菜
6 弘愛会病院			ミキサー食			キザミトロミ食 キザミ食 軟菜食
7 鳴海病院	お茶ゼリー	ゼリー食	ペースト食		ムース食	軟菜食
8 ときわ会病院			ミキサー			全粥・きざみ とろみ
9 黒石病院	訓練食	嚥下困難食1j		嚥下困難食2		嚥下困難食4
10 黒石厚生病院		開始食	ミキサー食		ソフト食	きざみとろみ 全粥食
11 藤代健生病院		ゼリー食	全粥ミキサー食		嚥下食	軟菜食
12 介護老人保健施設 ヴィラ弘前		高カロリー食	ミキサー食		ソフトィア食	きざみ食 常食
13 介護老人保健施設 つがる			ペースト菜		軟菜	
14 特別養護老人ホーム 緑青園		嚥下訓練食	ミキサー食	ソフト2	ソフト1	硬い物刻み

# 弘前大学医学部附属病院

O j	名称	O t	名称	O j エンゲリード
				O t
1j	名称 おかずゼリー食			(左写真) 均質でなめらかかつ離水が少ないゼリー・プリン・ムース状の食品で構成されている食事。 (右写真) プロックゼリー (患者様に応じて対応) 《とろみ》 《かたさ》 舌でつぶせる
2-1	名称 ミキサー食			コード4で提供している食品・料理をミキサーにかけ、増粘剤をくわえてとろみをつけた食事。 《とろみ》 中間のとろみ 《かたさ》 スプーンですくえて、均質でなめらかまとまりのよいもの
2-2	名称			《とろみ》 《かたさ》
3	名称 ソフト食			コード2-1で提供している料理にゲル化剤を使用してゼリー化している。一部のメニューは既製品使用。 《とろみ》 中間のとろみ 《かたさ》 舌でつぶせる
4	名称 トロミ食			一口大の軟菜をさらに軟らかく調理し、煮汁にとろみをつけた食事。 《とろみ》 中間のとろみ 《かたさ》 歯茎でつぶせる

## 主食のコード ※患者の状態に応じて適宜対応している

1j	粥用酵素入り全粥 (ミキサーにかけた全粥300g、粥用酵素4.5g) 全粥の量に対し約1.5%
2-1	
2-2	
3	粥用酵素入り全粥 (全粥300g、粥用酵素2.1g) 全粥の量に対し約0.7%
4	全粥 (米の量に対し水4倍)

増粘剤

ネオハイトロミールⅢ

ゲル化剤

ソフティアG

酵素剤

スベラカーゼ

独立行政法人国立病院機構 弘前総合医療センター

Oj	Ot	Oj : ST嚥下訓練：エンゲリード使用	Ot :
<p>1j</p> <p>名称 嚥下訓練食Ⅰ</p> 		<p>付着性の低いゼリーのみ。 ・プロッカゼリー（オレンジ・ピーチ・ゆず）</p> <p>《かたさ》舌でつぶせる 以下</p>	
<p>1j</p> <p>名称 嚥下訓練食Ⅱ</p> 		<p>付着性の低いゼリー状の食品のみで構成した食事。 ・プロッカゼリー ・ミキサー粥ゼリー</p> <p>《かたさ》舌でつぶせる 以下</p>	
<p>2-1</p> <p>名称 嚥下ミキサー食</p>  		<p>ペースト状の食事。食材をミキサーにかけ均質にし、増粘剤でとろみの程度を調整。</p> <p>《とろみ》あり（中間のとろみ） 《かたさ》スプーンですくえて、均質でなめらか。まとまりのよいもの。</p>	
<p>3</p> <p>名称 嚥下ソフト食</p>  		<p>ソフト状の食事。ムース・ゼリー状の既製品使用。 やさしい素材（UDF：3）ペースト素材（UDF：4）</p> <p>《とろみ》あり（中間のとろみ） 《かたさ》舌でつぶせる</p>	
<p>4</p> <p>名称 嚥下キザミ食</p>  		<p>やわらか食を2-5mmに刻んだ食事。</p> <p>《とろみ》あり（中間のとろみ） 《かたさ》歯茎でつぶせる</p>	
<p>4</p> <p>名称 嚥下一口大食</p>  		<p>やわらか食を一口大（1.5-2cm）に切った食事。</p> <p>《とろみ》あり（中間のとろみ） 《かたさ》歯茎でつぶせる</p>	
<p>4</p> <p>名称 やわらか食</p>  		<p>柔らかく煮込んだ食事。 柔らか素材の使用もあり。</p> <p>《とろみ》なし 《かたさ》歯茎でつぶせる</p>	

主食のコード

1j	
2-1	ミキサー粥：220g（ミキサー粥にスベラカーゼ1.5%）
2-2	
3	トロミ粥：220g（全粥にスベラカーゼ1.5%）
4	やわらか食 全粥：220g（全粥 水 6倍）

増粘剤  
スルーキング

ゲル化剤  
スベラカーゼ（お粥用）

酵素剤

# つがる総合病院

O j	名称	O t	名称	O j	O t
1j	名称				《とろみ》 《かたさ》
2-1	名称 嚥下調整食1	 		嚥下調整食3をベースに、均質・なめらかでべたつかず、まとまりやすくなるようにミキサーにかけたペースト状の食品で構成されている食事 《とろみ》 中間のとろみ 《かたさ》 スプーンですくえて、均質でなめらかまとまりのよいもの	
2-2	名称 嚥下調整食2	 		嚥下調整食3をベースに、やわらかい粒を含む不均質で、まとまりやすいペースト状の食品で構成されている食事 《とろみ》 中間のとろみ 《かたさ》 やわらかい粒などを含む不均質でまとまりやすいもの	
3	名称 嚥下調整食3	 		舌で押しつぶせる軟らかさに調理し、とろみをかけた食事。一部のメニューは既製品使用。 《とろみ》 中間のとろみ 《かたさ》 舌と口蓋間の押しつぶしが可能	
4	名称 嚥下調整食4	 		スベラカーゼを使用して、歯茎で押しつぶせる固さまで食材を軟らかく調理。カットの大きさは1cm程度。汁のみとろみ付きに変更可能。 《とろみ》 中間のとろみ 《かたさ》 歯茎で押しつぶしが可能	

## 主食のコード

1j	
2-1	プリン粥（粥300g、ホット&ソフト5g）
2-2	
3	とろみ粥（粥300g、ネオハイトロミールスリム10g）
4	軟飯（水 2.2倍）

### 増粘剤

ネオハイトロミールスリム

### ゲル化剤

ホット&ソフト

### 酵素剤

スベラカーゼ

# 健生病院

O j	嚥下開始食	O t	名称	O j 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー・ 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの ・大塚製薬 エンゲリード O t
				
1j	嚥下 I	 		均質で付着性・凝集性・かたさ、離水に配慮したゼリー ・ハウス食品 おいしくサポートエネルギーゼリー ・キッセイ食品 えねぱくゼリー ≪とろみ≫ ≪かたさ≫
2-1	嚥下 II			食材をミキサーにかけて均質にし、増粘剤でとろみの 程度を調整します ≪とろみ≫あり（中間） ≪かたさ≫スプーンですくえて、均質でなめらか。 まとまりのよいもの
3	嚥下 III			食材をミキサーにかけ、バットに入れて蒸してテリー 又風にします。上からあんをかけます ≪とろみ≫あり（中間） ≪かたさ≫ 舌でつぶせる
4	軟菜 I			食材を圧力鍋で煮たり、やわらかい団子状にしたり、 柔らかい素材の魚を使用しています。軟菜IIをつぶし て成型したり、上からあん（薄いとろみ）をかけてま とまりやすくしています。 ≪とろみ≫あり（薄い～中間） ≪かたさ≫ 歯ぐきで簡単につぶせる
4	軟菜 II			食材を圧力鍋で煮たり、やわらかい団子状にしたり、 柔らかい素材の魚を使用しています。 ≪とろみ≫ ≪かたさ≫ 歯ぐきでつぶせる

## 主食のコード



1j		（全粥	g	粥用酵素	g）
2-1	ミキサー粥	（全粥	200	g	粥用酵素 1.5%）
2-2					
3	増粘剤入り 粥	（全粥	200	g	スベラカーゼ 1 %）
4	全粥・軟飯	（全粥	水	5倍	軟飯 水 2.5倍）

増粘剤  
トロミスマイル

ゲル化剤

酵素剤  
スベラカーゼ

# 弘前脳卒中・リハビリテーションセンター

O j	名称	O t	名称	O j
				O t
1j	ゼリー菜			ソフト菜をミキサーにかけて均質にしゲル化剤で固める。  《とろみ》 《かたさ》
2-1	ペースト菜			ソフト菜をミキサーにかけて均質にし増粘剤で濃度を調整する。  《とろみ》 濃いとろみ 《かたさ》 スプーンですくってポタッと落ちる
2-2	軟菜			ソフト菜をハンドブレンダーや泡立て器で不均質な状態（粒が残る位）にする。  《とろみ》 中間のとろみ 《かたさ》 舌でつぶせる
3	ソフト菜			食材は1cm角に切り、柔らかく加熱し増粘剤を加える。肉はミンチ状にして成型し、魚は蒸して上からあんをかける。  《とろみ》 中間のとろみ 《かたさ》 舌でつぶせる
4	移行菜			食材は柔らかく加熱する。肉は軟化剤を使う。魚は常菜と同じ。  《とろみ》 なし 《かたさ》 歯茎でつぶせる（箸やスプーンで切れる）

## 主食のコード ※嚥下機能等に合わせ主食と副食を組み合わせる。

1j	ゼリー粥（全粥220g・ｽｰﾊﾟｰﾌﾞﾗﾝﾄﾞ 4.4g） 粥用酵素2%
2-1	ミキサー粥（全粥200g・ｽｰﾊﾟｰﾌﾞﾗﾝﾄﾞ 2g・油3g） 粥用酵素1%
2-2	
3	増粘剤入り全粥（とろみクリア適量）
4	全粥・軟飯（全粥水6倍 軟飯水4倍）

**増粘剤**  
とろみクリア

**ゲル化剤**  
ソフティアG  
スルーパートナー  
スベラカーゼ

**酵素剤**  
やわらかアップ

# 弘愛会病院

O j	名称	O t	名称	O j
				O t
1j				エプリッチ ≪とろみ≫ 舌でつぶせる ≪かたさ≫ 均質でなめらかなプリン状
2-1				食材をミキサーにかけて均質にし、増粘剤でトロミの状態を調整します。 ≪とろみ≫ あり（中間～濃い） ≪かたさ≫ スプーンですくえて均質でなめらか。まとまりのよいもの
4				柔らかく調理した食材を細かく刻みとろみをつけてまとまり易くしています。 ≪とろみ≫ あり（中間～濃い） ≪かたさ≫ 舌でつぶせる
4				柔らかく調理した食材を細かく刻んでいます。 ≪とろみ≫ なし ≪かたさ≫ 舌でつぶせる ≪大きさ≫ 1mm角程度
4				食材を圧力鍋で煮たり、軟らかい素材の魚やムース状の肉を使用したりしています。 ≪とろみ≫ ≪かたさ≫ 歯茎でつぶせる または 容易に噛める ≪大きさ≫

## 主食のコード

1j		(粥用酵素 %)
2-1	ミキサー粥	(全粥 200g 粥酵素 1.3%)
2-2		(粥用酵素 %)
3	トロミ粥	(全粥 200g 粥酵素 1.3 %)
4	<b>全粥</b> ・軟飯	(全粥 水 6 倍 軟飯 水 倍)

増粘剤  
つるりんこquickly

ゲル化剤

粥用酵素剤  
スベラカーゼ



# 鳴海病院

O j	名称	O t	名称	O j お茶ゼリー（1皿 100ml） ほうじ茶500mlに砂糖15g ゲル化剤9gで作成
				O t
1j	名称 ゼリー食			軟菜食をペースト状にしてからゼリーにする。滑らかさがあり、噛まなくてよい程度の硬さの食形態 《とろみ》 《かたさ》 舌でつぶせる
2-1	名称 ペースト食			軟菜食をペースト状になめらかにし、均質な状態。 《とろみ》 《かたさ》 スプーンですくえる
2-2	名称			《とろみ》 《かたさ》
3	名称 ムース食			主菜・副菜は既製品のムース食を使用。舌もしくは歯茎でつぶせる程度の硬さの食形態 《とろみ》 あり（中間） 《かたさ》 舌もしくは歯茎でつぶせる 《大きさ》
4	名称 軟菜食			軟らかさに配慮した食事。副菜は残渣の少ない、歯茎でつぶせる程度の硬さの食形態 《とろみ》 あり（薄い～中間） 《かたさ》 歯茎でつぶせる 《大きさ》 咀嚼嚥下機能に応じて一口大

## 主食のコード

1j	おもゆゼリー	（おもゆ200g ゲル化剤 1.6 %）
2-1	ペースト粥	（全粥300g 粥用酵素 2 %）
2-2		（粥用酵素 %）
3		
4	全粥	・ 軟飯 （全粥 水 5 倍）

増粘剤  
トロメイク

ゲル化剤  
ゼリーパーフェクト

粥用酵素剤  
スベラカーゼ

# 医療法人ときわ会 ときわ会病院

O j	名称	O t	名称 とうもろこし・水	O j ハイブチゼリー
				O t 嚥下調整食分類2021（とうもろこし）段階の 段階2：中間のとうもろこし、段階3：濃いとうもろこし
1j	名称			エンジョイカップゼリー、プロッカゼリー
				《とうもろこし》 《かたさ》
2-1	名称			食材をミキサーにかけて均質にし、増粘剤でとうもろこしの 程度を調整。
	ミキサー			《とうもろこし》 あり（中間～濃い） 《かたさ》 ｽﾌﾟｰﾝですくえて均質でなめらか
2-2	名称			《とうもろこし》 《かたさ》
3	名称			《とうもろこし》 《かたさ》 《大きさ》
4	名称			軟らかく煮たものを刻みとうもろこしをつけたもの
	全粥・ きざみとうもろこし			《とうもろこし》 中間 《かたさ》 《大きさ》 きざみ

## 主食のコード

1j		(粥用酵素	%)
2-1	全粥ミキサー	(粥用酵素	1%)
2-2		(粥用酵素	%)
3	増粘剤入り 粥 (全粥	g	増粘剤 %)
4	全粥・軟飯 (全粥 水 5.1 倍	軟飯 水	倍)

増粘剤  
トロメリンV  
ゲル化剤

粥用酵素剤  
スベラカーゼ

# 黒石市国民健康保険黒石病院

O j	名称 訓練食	O t	名称	O j	エンゲリード 嚥下機能のテストに使用する。
				O t	
1j	名称 嚥下困難食1 j				離水に配慮したゼリー、アイソカルジェリー、 プロッカゼリー。 《とろみ》 《かたさ》
2-1	名称				《とろみ》 《かたさ》
2-2	名称 嚥下困難食2				食材に増粘剤をまぜてミキサーにかけ粒が残るペースト状にする。食材により、増粘剤で調整する。 《とろみ》 あり (薄いから中間) 《かたさ》 かまなくてもよい
3	名称				《とろみ》 《かたさ》 《大きさ》
4	名称 嚥下困難食4				食材を圧力なべで軟らかく煮たり、ユニバーサルフード2程度の歯ぐきでつぶせるかたさの既製品や柔らかい素材を使用している。 《とろみ》 あり (薄いから中間) 《かたさ》 歯ぐきでつぶせる 《大きさ》 料理や素材により、そのままから2~3cm角

## 主食のコード

1j	(粥用酵素 %)
2-1	(粥用酵素 %)
2-2	ミキサー粥 スベラカーゼ入り (全粥200g 粥用酵素 1%)
3	増粘剤入り 粥 (全粥 g 増粘剤 %)
4	全粥・軟飯 (全粥 水 5 倍 軟飯 水 倍)

増粘剤  
トロメイクSP

ゲル化剤

粥用酵素剤  
スベラカーゼ

# 黒石厚生病院

<p style="font-size: 2em;">O j</p>	<p>名称 エンゲリード</p> 	<p style="font-size: 2em;">O t</p>	<p>名称 とろみ水</p> 	<p>O j エンゲリード 主にSTの嚥下評価で使用しています。</p> <p>O t とろみ剤「ソフティアS」を使用し、患者様の状態に合わせて「薄いとろみ」「中間のとろみ」「濃いとろみ」を提供しています。</p>
<p style="font-size: 2em;">1j</p> <p>名称 開始食</p>				<p>ブリックゼリー 1回の提供量は1/3量です。</p> <p>《かたさ》 舌でつぶせる 均質でなめらか</p>
<p style="font-size: 2em;">2-1</p> <p>名称 ミキサー食</p>			<p>食材をミキサーにかけて均質にし、増粘剤でとろみを付けます。</p> <p>《とろみ》 あり（中間～濃い） 《かたさ》 スプーンですくえて、均質でなめらか まとまりのよいもの</p>	
<p style="font-size: 2em;">3</p> <p>名称 ソフト食</p>			<p>既製品のムース食材を使用し、とろみの付いた餡を上からかけます。</p> <p>《とろみ》 あり（中間） 《かたさ》 舌でつぶせる</p>	
<p style="font-size: 2em;">4</p> <p>名称 きざみとろみ</p>			<p>5mmの大きさに刻んでいます。</p> <p>《とろみ》 あり（中間） ※とろみの餡をかけず、きざみのまま提供することも可 《かたさ》 口の中でまとめることができる</p>	
<p style="font-size: 2em;">4</p> <p>名称 全粥食</p>			<p>固い食材は避け、軟らかく調理しています。</p> <p>《とろみ》 なし 《かたさ》 容易に噛むことができる</p>	

## 主食のコード

1j			
2-1	ミキサー粥	（粥用酵素2.5 %）	
2-2			
3			
4	全粥・軟飯	（全粥 水 6.6倍 軟飯 水 2倍）	

**増粘剤**  
ムースアップ  
トロメリンV  
ソフティアS

**ゲル化剤**

**粥用酵素剤**  
スベラカーゼライト

# 藤代健生病院

O j		O t		O j	
				O t	
1j 名称 ゼリー食				ゼリーは均質で付着性・凝集性・硬さ・離水に配慮したものが2品つく。 ≪とろみ≫ ≪かたさ≫	
2-1 名称 全粥ミキサー食				食材をミキサーにかけて均質にし、増粘剤でとろみの程度を調整する。 ≪とろみ≫あり（中間～濃い） ≪かたさ≫スプーンですくえて均質でなめらかなまとまりのよいもの	
2-2 名称				≪とろみ≫ ≪かたさ≫	
3 名称 嚥下食				食材をミキサーにかけ、バットに入れて蒸してテリーヌ状にする。上からあんをかける。 ≪とろみ≫あり（中間） ≪かたさ≫舌でつぶせる ≪大きさ≫	
4 名称 軟菜食				食材を圧力鍋で煮たり、やわらかい団子状にしたり、やわらかい素材の魚を使用。 ≪とろみ≫ ≪かたさ≫歯ぐきでつぶせる ≪大きさ≫	

## 主食のコード

1j	（粥用酵素      %）
2-1	とろみ粥      （粥用酵素    1.2 %）
2-2	（粥用酵素      %）
3	増粘剤入り      粥    （全粥    330g    増粘剤    1.2%）
4	全粥・軟飯      （全粥    水      5倍      軟飯    水      倍）

増粘剤  
ネオハイトロミールⅢ

ゲル化剤

粥用酵素剤  
スベラカーゼ

# 介護老人保健施設 ヴィラ弘前

O j	名称	O t	名称	O j	O t
1j	名称 高カロリー食			均質で、付着性・凝集性、かたさに配慮したゼリー・ムース かき混ぜると2-1となるような移行的なゼリー状のもの 《とろみ》 あり（中間～濃い） 《かたさ》 かまなくてよい	
2-1	名称 ミキサー食			食材をミキサーにかけ、食材によっては、増粘剤でとろみの程度を調整し、均質にしています。 《とろみ》 あり（薄い～中間） 《かたさ》 スプーンですくえて、均質でなめらか。べたつかず、まとまりやすい。	
3	名称 ソフティア食			食材をミキサーにかけ、ゲル化剤を入れて溶かした後、型に流してゼリー・ムース風にします。 《とろみ》 あり（薄い～中間） 《かたさ》 舌でつぶせる	
4	名称 きざみ食			食材をフードカッターにかけて、細かくきざみます。形はあるが、押しつぶしや送り込みが容易であり、食材によっては、上からあん（薄いとろみ）をかけたり、酵素剤やゲル化剤を使用し、まとまりやすくしています。 《とろみ》 あり（薄い～中間） 《かたさ》 歯ぐきでつぶせる 《大きさ》 3mm程度	
4	名称 常食			食材を圧力鍋で煮たり、酵素剤を使用したり、団子状にしてやわらかくしたりしています。 《とろみ》 《かたさ》 箸やスプーンで切れる 《大きさ》	

## 主食のコード

1j	(粥用酵素 %)	<b>増粘剤</b> ネオホワイトロミールスリム <b>ゲル化剤</b> ソフティアG ゼリー食用 ミキサーゲル <b>粥用酵素剤</b> スベラカーゼ <b>酵素剤</b> スベラカーゼミート
2-1	スベラカーゼ粥 (粥用酵素 1.12 %)	
2-2	(粥用酵素 %)	
3	全粥 (全粥 300g 増粘剤 1%)	
4	全粥 (全粥 水 5.2倍 )	

# 介護老人保健施設つがる

O j	名称	O t	名称	O j
				O t
1j				メイバランスブリックゼリー ≪かたさ≫ 舌でつぶせる 均質でなめらかなプリン状
2-1				食材をミキサーにかけて均質にし増粘剤でとろみを調整します ≪とろみ≫ 中間～濃いとろみ ≪かたさ≫ スプーンですくってポタッと落ちる
2-2				≪とろみ≫ ≪かたさ≫
3				食材を圧力鍋にかけたり、酵素につけて柔らかくしたり、フードプロセッサーでなめらかにしたものを蒸してテリーヌ風に調理します ≪とろみ≫ 中間のとろみ ≪かたさ≫ 舌でつぶせる ≪大きさ≫ 1cm角
4				≪とろみ≫ ≪かたさ≫ ≪大きさ≫

## 主食のコード

1j		(粥用酵素 %)
2-1	ミキサー粥	(粥用酵素 0.7%)
2-2		
3	増粘剤入り全粥	(全粥 250g ネオハイトロミールスリム 1% )
4	全粥	(全粥 水6倍) 軟飯 (軟飯 水2.6倍)

### 増粘剤

ネオハイトロミールスリム  
 (お茶・全粥)  
 トロメイク (調理)

### ゲル化剤

ソフティアG  
 ソフティアu(お粥用)

### 酵素剤

# 特別養護老人ホーム 緑青園

O j	名称	O t	名称	O j
				O t
1j	嚥下訓練食			≪とろみ≫ あり ≪かたさ≫ ゼリー状。
2-1	ミキサー食			食材をミキサーにかけて均質にし、増粘剤でトロミの程度を調整します。 ≪とろみ≫ あり（中間とろみ） ≪かたさ≫ スプーンですくえる硬さに調整。離水なし。
2-2	ソフト2			食材をミキサーにかけ、ミキサー食より少しざらつきがある。 つぶすとペースト状になる固さに形成 ≪とろみ≫ あり（中間とろみ） ≪かたさ≫ ムース状で、舌でつぶせる硬さ。
3	ソフト1			食材を圧力鍋を使用したり、魚は細かくほぐし、あん（中間とろみ）をかけ、食べやすくしています。 ≪とろみ≫ あり（中間とろみ） ≪かたさ≫ 食材をフードカッターにかけて細かくしている ≪大きさ≫ 鮭フレーク状
4	硬い物刻み			1cm～2cmくらいに切り、食べやすい大きさにする。 肉は酵素に漬け込み、魚は漬けこまないで素材そのまま調理 ≪とろみ≫ なし ≪かたさ≫ 口でまとめる事が出来る。 ≪大きさ≫ 1～2cm幅

## 主食のコード

1j		(粥用酵素 %)
2-1	ミキサー粥	(粥用酵素 1.5 %)
2-2		(粥用酵素 %)
3	増粘剤入り 粥 (全粥 100 g 増粘剤 3 %)	
4	全粥・軟飯 (全粥 水 5 倍 軟飯 水 2.5 倍)	

**増粘剤**  
 つるりんこ、ソフティア2  
 ネオハイトロミールスリム

**ゲル化剤**  
 ゼラチンパウダー

**粥用酵素剤**  
 スベラカーゼ