




食事の形態例



| | |
|-----|------------------------|
| 施設名 | 社会福祉法人 白根学園 障害者支援施設 希望 |
| 料理名 | チキン南蛮 |

| 対象人数 | 33名 | 14名 | - | 1名 | 2名 | 4名 | 3名 | 1名 | 1名 | 1名 | |
|--------------|---|---|--|---|---|---|---|---|---|---|--|
| 食形態 | 常食 | | | 軟食 | | | | | | | |
| | 普通 | 一口 | 粗刻み | 普通 | 一口 | 粗刻み | 刻み | 極刻み | ソフト食 | ミキサートロミ | |
| 写真 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| 形態の特徴 | - | 2cm角 | 5mm角 | - | 2cm角 | 5mm角 | 2.5mm | 1mm | ゼリー状 | ペースト状 | |
| 喫食者の特徴 | ・咀嚼、嚥下等に問題がない方 | ・箸が苦手ですプーンで食べる方 ・掻き込みや丸呑みがみられる方 | ・咀嚼に問題がある方 ・掻き込みや丸呑みがみられる方 | ・掻き込みや丸呑みがみられる方 ・咀嚼、嚥下に問題がある方 ・食事介助により必要に応じカット対応をする方 | ・掻き込みや丸呑みがみられる方 ・咀嚼、嚥下に問題がある方 | ・咀嚼、嚥下に問題がある方 | ・咀嚼、嚥下に問題があり粗刻みサイズでは大きい方 (段階的に使用) | ・咀嚼、嚥下に問題があり刻みサイズでは大きい方 (段階的に使用) | ・咀嚼、嚥下に問題がある方 ・舌と口蓋間で押し潰すことができる方 | ・咀嚼、嚥下に問題がある方 ・舌と口蓋間で押し潰すことが難しい方 | |
| 作り方 | - | 魚料理などほぐせるものはほぐして提供。 その他の食材は包丁でカットする。 | 魚料理などほぐせるものはほぐして提供。 その他の食材は包丁でカットする。 | 軟食食材に変更。歯ぐきで潰せる硬さに調整する。 | 魚料理などほぐせるものはほぐして提供。 その他の食材は包丁でカットする。 | 魚料理などほぐせるものはほぐして提供。 その他の食材は包丁でカットする。 | 魚料理などほぐせるものはほぐして提供。 その他の食材は包丁でカットする。 汁にトロミが必要な方は離水する食材にもトロミを付ける。 | 食材は包丁でカットする。 汁にトロミが必要な方は離水する食材にもトロミを付ける。 | ブレンダーを使用し食材にだし汁(煮汁)を加えペースト状になるまでかける。 その後増粘材を加えトロミが付くまでブレンダーにかけ、型に流し固める。 | ブレンダーを使用し食材にだし汁(煮汁)を加えペースト状になるまでかける。 その後増粘材を加えトロミが付くまでブレンダーにかける。 | |
| 汁物 | - | - | - | - | - | - | ミキサー(必要に応じてトロミを付ける。) | ミキサー(必要に応じてトロミを付ける。) | ミキサー(必要に応じてトロミを付ける。) | ミキサートロミ | ミキサートロミ |
| 増粘剤の種類と濃度(%) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 全粥:スベラカーゼライト(1.5%) 主菜・副菜:ソフトアップ(1~1.5%) その他:ネオハイトロミールR&E(濃度は食材により調整) | 全粥:スベラカーゼライト(1.5%) その他:ネオハイトロミールR&E(濃度は食材により調整) |

| | | | |
|-----|----------|--|--|
| 施設名 | のぼら園 | | |
| 料理名 | 豚肉のパン粉焼き | | |

| 対象人数 | 41名(82%) | 8名(16%) | 1名(2%) |
|--------------|---|---|---|
| 食形態名 | 常食 | 刻み食 | ミキサー食 |
| 写真 |  |  |  |
| 形態の特徴 | _____ | 1cm角 | ペースト状(ゼリー状も可) |
| 喫食者の特徴 | ・咀嚼、嚥下等に問題のない方 | ・掻き込んで食べる方、咀嚼はほとんどせず丸飲みする方 ・咀嚼力が弱い方 | ・咀嚼、嚥下に問題がある方 ・舌で押しつぶす事が出来る方 |
| 作り方 | _____ | ・魚料理などほぐせるものはほぐして提供 ・その他の食材は包丁でカットする | ・ミキサー又はブレンダーを使用しペースト状にする ・食材によってだし汁やマヨネーズを加える |
| 増粘剤の種類と濃度(%) | _____ | _____ | _____ |
| 備考 | _____ | _____ | ・汁物や飲み物等の液体は支援員がとろみ調整食品(スルーキングi)を用いてとろみ付けをする |

| | |
|-----|-----------|
| 施設名 | 社会福祉法人 恵和 |
| 料理名 | チキン味噌カツ |

| 対象人数 | 36名(40.4%) | 24名(27.0%) | 9名(10.1%) | 20名(22.5%) |
|--------------|---|---|---|--|
| 食形態名 | 常食 | 粗刻み食 | 1cm刻み食 | やわらか食 |
| 写真 |  |  |  |  |
| 形態の特徴(大きさ等) | — | 長さ2cm×1cm、厚さ1cm程度 (肉類～塊は小さめに) | 5mm～1cmの大きさ | やわらかい・舌でつぶす事ができる 食べ物のまとまりがよい 飲み込みしやすい |
| 喫食者の特徴 | <ul style="list-style-type: none"> ・食欲あり ・咀嚼・嚥下問題なし | <ul style="list-style-type: none"> ・自力摂取が可能 ・硬いものは噛みきれない ・食具で切り分けられない (丸飲み・かき込み) | <ul style="list-style-type: none"> ・食事中の見守りが必要 または一部介助・介助が必要 ・丸飲み習慣がある (かき込み) | <ul style="list-style-type: none"> ・介助中の見守りが必要 または一部介助・介助が必要 ・嚥下機能低下 飲み込みはできるがあまり 噛まずに飲み込む ・自歯(義歯)がない ・時々ムセが見られる |
| 作り方 | <ol style="list-style-type: none"> ①鶏肉に下味をつけ、小麦粉と卵、パン粉で衣をつけ揚げる ②付け合せの野菜はボイル ③揚げたカツを2cm幅に切り、味噌ソースをかける | 出来上がったカツを粗刻みのサイズに切る 花野菜は房を更に細く切る | 出来上がったカツを1cm刻みのサイズに切る 付け合せの野菜も同様のサイズに切る | やさしい素材チキンを薄衣で揚げ、切る 付け合せも市販の介護食の野菜を利用する (切る際、細くなりすぎないように、またはスライスを意識する) |
| 増粘剤の種類と濃度(%) | — | — | — | スルーパートナー 0.8% ネオハイトロミールⅢ 1%程度 |
| 備考 | — | 牛肉や豚肉等の1枚肉や塊肉はスライス肉に変更する | → | — |

| | |
|-----|-----------|
| 施設名 | 社会福祉法人 恵和 |
| 料理名 | 豚肉のねぎ味噌焼き |

| 対象人数 | 36名(40.4%) | 24名(27.0%) | 9名(10.1%) | 20名(22.5%) |
|--------------|--|---|---|--|
| 食形態名 | 常食 | 粗刻み食 | 1cm刻み食 | やわらか食 |
| 写真 |  |  |  |  |
| 形態の特徴(大きさ等) | — | 長さ2cm×1cm、厚さ1cm程度 (肉類～塊は小さめに) | 5mm～1cmの大きさ | やわらかい・舌でつぶす事ができる 食べ物のまとまりがよい 飲み込みしやすい |
| 喫食者の特徴 | <ul style="list-style-type: none"> ・食欲あり ・咀嚼・嚥下問題なし | <ul style="list-style-type: none"> ・自力摂取が可能 ・硬いものは噛みきれない ・食具で切り分けられない (丸飲み・かき込み) | <ul style="list-style-type: none"> ・食事中の見守りが必要 または一部介助・介助が必要 ・丸飲み習慣がある (かき込み) | <ul style="list-style-type: none"> ・介助中の見守りが必要 または一部介助・介助が必要 ・嚥下機能低下 飲み込みはできるがあまり 噛まずに飲み込む ・自歯(義歯)がない ・時々ムセが見られる |
| 作り方 | ①調味料に豚肉を漬込、その後焼く→1.5～2cm幅に切る ②斜めスライスに切り焼いたねぎと万能ねぎを飾る ③付け合せは細切りにしたパプリカとピーマンともやしをソテーする | ①豚肉はスライス3cmの肉を使用する ②常食と同様にねぎを飾る ③付け合せも常食と同様 | 粗刻み食を1cm刻みにカットする | ①やさしい素材ポークを使用 ネギと調味料をソースにしてとろみをつけたものを下に盛り付ける ②付け合せも市販介護食の野菜を利用する (型抜き等を利用する) |
| 増粘剤の種類と濃度(%) | — | — | — | スルーパートナー 0.8% ネオハイトロミールⅢ 1%程度 |
| 備考 | — | 牛肉や豚肉等の1枚肉や塊肉はスライス肉に変更する | → | — |

| | |
|-----|---------|
| 施設名 | たっちほどがや |
| 料理名 | チキンピカタ |

| 対象人数 | 15名 | 8名 | 7名 | 12名 |
|--------------|---|---|---|---|
| 食形態名 | 常食 | 一口大 | 軟菜食 | ミキサー食 |
| 写真 |  |  |  |  |
| 形態の特徴 | — | 15mm | 10mm | ゼリー状 |
| 喫食者の特徴 | 咀嚼、嚥下に問題がない方 | <ul style="list-style-type: none"> ・一口ずつ介助で食事を行なう方 ・手腕が不自由で一口サイズの方が食べやすい方 | <ul style="list-style-type: none"> ・咀嚼、嚥下に問題がある方 ・噛み切る力が弱い方 | <ul style="list-style-type: none"> ・咀嚼、嚥下に問題がある方 ・舌と口腔間で押し潰しができる。 |
| 作り方 | 一枚肉や魚は3~4等分にカットする。 | <ul style="list-style-type: none"> ・一枚肉や魚は6~8等分にカットする。 ・野菜類も一口サイズにカットする。 | <ul style="list-style-type: none"> ・一枚肉料理は、挽肉をのし鶏状にして提供。挽肉料理も、のしてからカットする。 ・魚は軽くほぐし、トロミ餡をかけて提供。 ・野菜類は、千切りや薄切りにして、よく蒸す。トロミ餡でまとまりをもたせてから提供する。 | 軟菜食をミキサーにかけ、ミキサーパウダーで固める。 |
| 増粘剤の種類と濃度(%) | — | — | 場合により、食材をまとめるトロミ餡を使用。トロミ剤は、スルーソフト。(濃度は食材により調整) | ミキサーパウダー 1%~1.5% (濃度は食材により調整) |


| | |
|-----|------------|
| 施設名 | 白根学園 しらねの里 |
| 料理名 | 鶏肉のハーブ焼き |

| 対象人数 | 51名 (62%) | 17名 (21%) | 7名 (9%) | 5名 (6%) | 2名 (2%) |
|--------------|---|--|---|---|---|
| 食形態名 | 常食 | 一口刻み | 極刻み | 極刻み(ムース) | ペースト |
| 写真 |  |  |  |  |  |
| 形態の特徴 | - | 1~2cm角程度 | 2.5mm~5mm | 2.5mm~5mm | ペースト状 |
| 喫食者の特徴 | 咀嚼・嚥下等に特に問題はないが、食事介助により必要に応じカットする方 | 掻き込みや丸呑みがみられる方 咀嚼・嚥下に問題のある方 | 掻き込みや丸呑みがみられる方 咀嚼・嚥下に問題があり、一口刻みサイズでは大きい方 | 掻き込みや丸呑みがみられ、咽込もある方 咀嚼・嚥下に問題があり、一口刻みサイズでは大きい方 | 咀嚼・嚥下に問題がある方 舌と口蓋間で押し潰すことが出来る方 |
| 作り方 | - | 食材は包丁(又ははさみ)でカットする | 食材は包丁でカットする(汁物に関しては、はさみorブレンダーかけることも有) 魚料理等はほぐせるものはほぐして提供 | 食材は包丁でカットする(汁物に関しては、はさみorブレンダーかけることも有) 魚料理、1枚肉(g指定の物等)パサつき(硬い)のある食材は市販のムースを使用 | ブレンダーを使用し、食材に煮汁(又はソース)を加えペースト状になるまでかける |
| 増粘剤の種類と濃度(%) | - | - | NEWトロミーナ(1~2%) 主に汁物に使用 (濃度は食材により調整) | NEWトロミーナ(1~2%) 主に汁物に使用 (濃度は食材により調整) | NEWトロミーナ(1~2%) (濃度は食材により調整) |
| 備考 | - | - | 嚥下の度合いをみて介助者が対応 | 嚥下の度合いをみて介助者が対応 | 嚥下の度合いをみて介助者が対応 |

| | |
|-----|------------------|
| 施設名 | 社会福祉法人くるみ会 |
| 料理名 | 鶏肉のナッツ焼き/菜の花のお浸し |



| 対象人数 | 45名 | 1名 | 4名 | 6名 | 5名 | 1名 |
|--------------|---|---|--|---|---|---|
| 食形態名 | 常食 | やわらか | やわらか/きざみとろみ | ミルク粥 | パン粥 | とろみ汁 |
| 写真 |  |  |  |  |  |  |
| 大きさ(mm) | -/- | 『やわらかチキン』/やわらかく茹でて菜の花 | 『やわらかチキン』/菜の花は米粒大にカット | - | - | - |
| 喫食者の特徴 | 食事摂取に問題のない方 食事介助の必要のない方 | 1.咀嚼は弱いが可能 2.舌が主に前後運動で、食塊形成が充分ではなく、送り込みに時間を要する方 | 1.咀嚼をほとんどせず、ほぼ丸飲みの方 2.舌が主に前後運動で、食塊形成が充分ではなく、送り込みに時間を要する方 | 1.咀嚼をほとんどせず、ほぼ丸飲みの方 2.舌が主に前後運動で、食塊形成が充分ではなく、送り込みに時間を要する方 | 1.咀嚼をほとんどせず、ほぼ丸飲みの方 2.舌が主に前後運動で、食塊形成が充分ではなく、送り込みに時間を要する方 | 嚥下機能が弱くむせたり、吐き出したり水分を飲み込むのが困難な方 欠損歯があったり、閉口不全があって水分の送り込みが困難な方 |
| 作り方 | ①ナッツ味噌を鶏肉に塗ってコンベクションオーブンで焼く ②菜の花をゆでてめんつゆで和える | ①『やわらかチキン』(冷凍)をカットしてナッツ味噌(ナッツ少なめ)を塗ってコンベクションオーブンで蒸し焼きにする ②菜の花をゆでてめんつゆで和える | ①『やわらかチキン』(冷凍)をカットしてナッツ味噌(ナッツ少なめ)を塗ってコンベクションオーブンで蒸し焼きにする ②菜の花を茹でて米粒大に切って、とろみ(出汁+『ミキサーゲル』)を絡める | 米+約5倍の水+スキムミルクを炊飯器で炊く | 『かんたんパンがゆミック』に熱湯を加えてよく混ぜ、蒸らす | 汁160cc+きざんだ具(米粒大)20gに『ミキサーゲル』小さじすり切り1杯(1.8g)を入れ、ホイッパーで1分以上攪拌する。 |
| 増粘剤の種類と濃度(%) | - | - | きざみとろみのとろみ濃度3% | - | - | 1%(ミキサーゲル) |
| 備考 | - | 肉団子、ハンバーグは加工せずそのままの提供です | | 蒸らし時間をしっかり摂ることで芯までふっくらできあがりやすいです | - | - |

| | |
|-----|--------|
| 施設名 | 航 |
| 料理名 | 豚肉のソテー |

| 対象人数 | 33名 | 3名 | 3名 | 3名 | 5名 |
|--------|---|--|---|---|---|
| 食形態名 | 常食 | 一口大 | 荒きざみ | きざみ | 極刻み |
| 写真 |  |  |  |  |  |
| 形態の特徴 | ナイフがなくても食べることができる大きさ | 2×3cm角程度 | 2cm角 | 1cm角 | 5mm程度 |
| 喫食者の特徴 | 歯で噛み切ることができる方 | ほぼ常食でも大丈夫だが、箸で小さくすることが難しい方 | 義歯を使用しているなど、咀嚼の問題で一口大のサイズでは大きい方 | 咀嚼だけではなく嚥下の問題があり、荒きざみのサイズでは大きい方 | 何とか咀嚼能力が残っている方でペーストにするほどでもない方 |
| 作り方 | - | 常食を規定サイズに包丁でカットする。 | 常食を規定サイズに包丁でカットする。 | 常食を規定サイズに包丁でカットする。 | 常食を規定サイズに包丁でカットする。 |
| 備考 | - | - | - | 嚥下の度合いをみて、介助者が下表のトロミ餡をかけて介助する。 | |

| 介助用トロミ餡「ネオハイトロミールⅢ(1.5%)」 |
|---|
|  |





| | |
|-----|--------------------|
| 施設名 | 横浜市総合リハビリテーションセンター |
| 料理名 | 魚のピカタ |

| 食形態名 | 常食 | 嚥下食 | | | |
|--------------|--|--|---|--|-------------------|
| | | 軟菜食 | ソフト食 | ミキサー食 | ペースト食 |
| 食形態の特徴 | — | パサつかず、張り付かず、硬い食材を除いたもの。または少しの咀嚼でまとまるもの。 | 舌と口蓋で押しつぶすことができるもの。またはそれをとろみでまとめたもの。食塊形成や移送が容易な形状のもの。 | ペースト状の中に多少の粒状固形が残る(不均一)が舌で簡単に押しつぶすことができる形状のもの。 | 粒のないペースト状(均一)のもの。 |
| 写真 |  |  | | | |
| 大きさ | ひと口大カット対応あり 2×3cm角程度 | 1.5×1.5cm角程度 | 5～8mm角程度で まとまりある形状 | 提供機会はあまりないが、 概念として設けている。 | |
| 喫食者の特徴 | ・嚥下障害を認めない方 ・麻痺による利き手交換で食具操作が不慣れな場合にひと口大カット対応することのある方 | ・歯科治療(義歯の不具合合わせ、齲歯抜歯、歯肉炎他)のため、咀嚼が困難な方 ・軽度の嚥下障害があり、誤嚥、窒息のリスクがある方 ・押しつぶし能力以上の方 | 嚥下障害があり、咀嚼力の低下や食物を飲み込みやすい形にまとめる機能の低下している方 | | |
| 増粘剤の種類と濃度(%) | とろみ濃度 3段階から指定(0.5%・1%・2%) | | | | |
| 備考 | <ul style="list-style-type: none"> ・嚥下食提供食数は日々1名程度、年間を通じて2～3名の方へ提供している。 ・軟菜食をベースとした食形態となる方が多い。 | | | | |

| | |
|-----|---------------|
| 施設名 | 社会福祉法人 リエゾン笠間 |
| 料理名 | 鶏肉のムニエル |

| 対象人数 | 12名 | 8名 | 4名 | 5名 | 4名 | 6名 |
|--------------|---|---|--|---|---|--|
| 食形態名 | 常食 | 一口大 | 1cm角 | 極刻み | ソフト食 | ペースト食 |
| 写真 |  |  |  |  |  |  |
| 形態の特徴 | — | 2cm角 | 1cm角 | プロセッサーで細かくする | ゼリー状 | ペースト状 |
| 喫食者の特徴 | 咀嚼・嚥下等に問題のない方 | 食器具をうまく使えない方や詰め込みやすく咀嚼が少なく丸のみをする方見守りや一部介助を必要とされる方 | 咀嚼力が弱く噛みきれない方やすりつぶしができない方歯がない方 | 咀嚼・嚥下等に問題がややあり、1cm角だとむせこみがあり、歯茎ですりつぶしが少しできる方 | 咀嚼がほとんど見られないが、舌と上顎での押しつぶしが可能で舌による送り込みができる方 | 飲み込みのタイミングが遅い方や舌と上顎での押しつぶしができない方経管で注入する方(経管栄養剤とペースト食半量ずつの方もいる) |
| 作り方 | ①鶏肉の時は5等分にカットして盛り付ける。 ②魚は切れ込みを入れずに盛り付ける。(ただし、フライの場合は切れ込みを半分入れる。) | ①調理後の食事を包丁で2cm角にカットする。 | ①調理後の食事を包丁で1cm角にカットする。 ②魚は包丁でカットするか、手でほぐす。 | ①調理後の食事をプロセッサーにかけて細かくする。 ②形のあるのが残った場合・プロセッサーで回せない場合は包丁で細かくする。(葉ものは包丁で細かくする。) | ①調理後の食事をミキサーに1食分の1/2量入れる。 ②冷湯で割ってミキサーにかける。 ③繊維が多い食材は網でこして繊維を入らないようにする。 ④こしたのを鍋に入れてホット&ソフトを入れて火にかける。 ⑤ヘラでかき混ぜながら均一に混ぜる。 ⑥お皿などに盛りつけて冷蔵庫で冷やす。 | ①調理後の食事をミキサーに1食分の1/2量入れる。 ②冷湯で割ってミキサーにかける。 ③繊維の多い食材は網でこして繊維が入らないようにする。 ④ネオハイトロミールを入れてさらにミキサーにかける。 |
| 増粘剤の種類と濃度(%) | — | — | — | — | ホット&ソフト(0.8~1%) 100gに対して0.8~1g | ヨーグルト状態 |

| | | | |
|-----|-------------|--|--|
| 施設名 | よこはまりバーサイド泉 | | |
| 料理名 | チキンピカタ | | |

| 対象人数 | 13名 | 29名 | 6名 | 1名 |
|--------------|---|--|---|---|
| 食形態名 | 常食 | 軟菜 | ソフト | ミキサー |
| 写真 |  |  |  |  |
| 形態の特徴 | 4~5等分 | 一口大 | — | — |
| 喫食者の特徴 | 咀嚼・嚥下に特段問題のない方 | 咀嚼力が弱い方・歯(義歯)がない方 | 咀嚼・嚥下に問題がある方 | 嚥下に問題がある方 |
| 作り方 | — | 鶏肉や豚ロース等の1枚肉は酵素に漬けてから調理する。野菜類は圧力鍋で調理するか、茹で時間を長くする。また、繊維が短くなるように切る。魚や豚肉の薄切りは常食と同じものを使用する。 | 肉・魚は既製品を使用。野菜類はミキサーにかけたものをスルーパートナーで固める。 | 軟菜をミキサーにかけ、とろみ剤で固める。 |
| 増粘剤の種類と濃度(%) | — | — | スルーパートナー1~2% | ネオハイトロミール2%程度 |
| 備考 | 利用者によっては提供前にマッシャーで潰したり、はさみでカットする。 | 利用者によっては提供前にマッシャーで潰したり、はさみでカットする。 | — | — |

とろみ基準表

| とろみ弱 | とろみ中 | とろみ強 |
|---|---|---|
| 水・お茶 200 ccに対し、 スルーキング i を 小さじ 0.5 杯の濃度 | 水・お茶 200 ccに対し、 スルーキング i を 小さじ 1 杯の濃度 | 水・お茶 200 ccに対し、 スルーキング i を 小さじ 1.5 杯の濃度 |

※上の表はあくまで「水・お茶」に対するとろみ剤の杯数です。水分の種類によっては同じ杯数のとろみ剤を使用しても出来上がりの硬さが変わりますので、水・お茶での硬さを感覚で覚えると良いです。




※水分にとろみをつける際は乾いたコップに先にとろみ剤を入れ、後から水分を入れることでだまになりにくく、きれいにとろみが付きます。

平成 24 年 4 月 1 日 よこはまりバーサイド泉








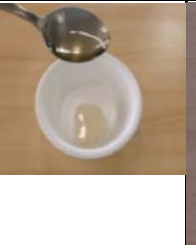




| | |
|-----|-----------|
| 施設名 | 松風学園 |
| 料理名 | 鶏肉の香草パン粉焼 |

| 対象者割合 | 60.2% | 18.3% | 5.4% | 9.7% | 2.2% | 4.3% |
|--------------|--|--|--|--|---|--|
| 食形態名 | 常食 | 一口刻み食 | 1cm刻み食 | 1cm刻みトロミ付き食 | 極刻みトロミ付き食 | 軟菜食 |
| 写真 |  常食 |  1口 |  1cm |  キザトロ |  極キザトロ |  軟菜 |
| 形態の特徴 | 1/4カット | 1/8カット | 10mm～5mm角 | 10mm～5mm角 | 3mm～5mm角 | ペースト状 |
| 喫食者の特徴 | 咀嚼、嚥下に特段の配慮は必要無く、箸で喫食する方 | 箸が苦手ですpoonで喫食したり、かき込み、丸のみ、詰め込みで食べる方 | 残歯が少なかったり、義歯などで咀嚼力が弱い方 | 嚥下がスムーズでなく、1cm刻みだとむせ込みがある方 歯茎ですりつぶす行為は少しある方 | 咀嚼、嚥下に問題があり1cm刻みサイズでは大きく、歯茎ですりつぶすことは難しい方 | 嚥下がスムーズでなく、誤嚥などのリスクが高い方 歯茎ですりつぶすことができない方 |
| 作り方 | 箸でほぐさずに、つまみ易い大きさに包丁でカットする | スプーンにのせ易い大きさに包丁でカットする | ○包丁で刻む ○見た目が少なく感じるため、盛り付けでボリューム感を持たせる | ○包丁で刻む。トロミの硬さはとんかつソース程度 ○食材と絡まりやすくするため軟らかくしている | ○フードプロセッサー等で粗く刻む ○トロミの硬さはとんかつソース程度 ○食材と絡まりやすくするため軟らかくしている | ○ミキサーとフードプロセッサーを使用してペースト状にする ○1cm刻み食のとりみより少し硬めに調整 |
| 増粘剤の種類と濃度(%) | — | — | — | 食事用 ネオハイトロミールスリム（食材によって変動あり） 水分用 ホット&ソフト | 食事用 ネオハイトロミールスリム（食材によって変動あり） 水分用 ホット&ソフト | 食事用 ネオハイトロミールスリム（食材によって変動あり） 水分用 ホット&ソフト |
| 備考 | — | — | — | 対象者の嚥下力に合わせて、トロミの量を介助時に調整する | 対象者の嚥下力に合わせて、トロミの量を介助時に調整する | それぞれの料理が混ざり合わないよう盛り付ける |

| | |
|-----|---------|
| 施設名 | 若草 |
| 料理名 | 鶏肉の照り焼き |

| 対象人数 | 4名 | 9名 | 10名 | 10名 |
|--------------|---|--|---|---|
| 食形態名 | 常食,一口大 | 重心一口大 | みじん | ミキサー |
| 写真 |  |  |  |  |
| 形態の特徴 | 2×3cm角 | 3×5cm角 | 3×5cm角 | - |
| 喫食者の特徴 | ・丸呑みや掻き込みがみられる方 | ・咀嚼、嚥下に問題がある方 ・丸呑みや掻き込みがみられる方 | ・咀嚼、嚥下に問題がある方 ・食塊形成が困難な方 ・舌と口蓋間で押しつぶす事が出来る方 ・開口障害がある方 | ・咀嚼、嚥下に問題がある方 ・舌と口蓋間で押しつぶす事が難しい方 ・開口障害がある方 |
| 作り方 | 食材を包丁で切り分ける | ①ソフト食を切り分ける ②照り焼きのたれは、だし汁に増粘剤を加えソフト食の上からかける | ①ソフト食を切り分ける ②照り焼きのたれは、だし汁に増粘剤を加え、ソフト食の上からかける ③付け合せのブロッコリーはフードプロセッサで加工し、増粘剤でまとめる | ①ソフト食に照り焼きのたれと増粘剤を加え、ミキサーで加工する ②付け合せのブロッコリーは水分と増粘剤を加え、ミキサーで加工する |
| 増粘剤の種類と濃度(%) | - | つるりんこQuickly: 1.2% | つるりんこQuickly: 1.2% | つるりんこQuickly: 1.2% |
| 備考 | - | - | - | 昼食時に支援員が、各利用者に合ったとろみの状態に調整する |

| 施設名 | | 社会福祉法人 訪問の家「集」 | | | |
|------------|---|--|--|--|---|
| 献立名 | | 豚のおろしソース | | | |
| 名称 | 常食 | | 軟食 | | |
| | 常食 | 一口大 | 軟食 | なめらか食 | なめらか食濾し |
| 写真 |  |  |  |  |  |
| 形態の特徴 | 外観は形があり、箸で持ち上げられる程度にカット。 | 外観は形があり、3~4cm位にカット。 | 外観はスライスしたり、つぶしたりして、不均一で、やわらかくした状態。 | 外観は、形があり、まとまっていて、崩すとまとまっているものと、バラけるものがあり、粒が残る不均一な状態。 | 外観は形があり、崩したときでもまとまっていて、粒はなく、なめらかで均一な状態。 |
| 喫食者の特徴 | あまり問題のない方 | 良く噛まずに飲み込む方、前歯で切れない方、自助具に取り分ける方、早食いの方 | すりつぶしが出来ない方、ほとんど噛まずに飲み込む方 | 飲み込みの力が少し弱い方、食塊形成出来にくい方、ご家庭では、経管栄養の方 | 飲み込みの力が弱く、食塊形成が困難で均一でないと思われる方、ご家庭では経管栄養の方 |
| 作成時の注意点等 | 軟らかいものは噛まずに飲み込む方もいるので、あえて歯ごたえのあるものは、固ゆでしたりする。 現場で対象の方にあつた大きさに切ることもある。 | 食材や調理法によって、大きさを変えている。 パリパリした野菜や硬い野菜が飲み込みにくい方には、必要に応じて軟食の野菜を提供。 現場で対象の方にあつた一口大に切ることもある。 | 肉はスライス肉を利用したり、魚は骨の確認のためにも、少し崩して提供している。 上あごと下あごと崩せるような形態になるよう、良く茹でたり、市販のやわらかい材料（やわらかごぼうなど）を使用。 場合によっては、あんかけにしたり、現場で対象の方にあわせ潰すことや、トロミ液をかけることもある。 | 煮汁又は調味料を加えてブレンダーにかけ、増粘剤（スベラカーゼLITE）で作成。 色合いや形が常食に近くなるよう、市販の型や豆腐の型を使用。 なるべく、軟食と同じ材料を使うが、トマトなど色を強調したいときは、トマトジュースなど使用。 現場で対象の方に合わせ潰すこともある。 | 煮汁又は調味料を加えてブレンダーにかけ、増粘剤（スベラカーゼLite）を混ぜ、濾してから火にかけ、作成。 他は同左。 |
| 水分（汁物やお茶等） | 何も手を加えていない水分（現場にて、具など別々にする場合もあり） | 何も手を加えていない水分（現場にて、具など別々にする場合もあり） | 何も手を加えていない水分（現場にて、具など別々にする場合もあり）、増粘剤使用の水分 | 匙などでスライスできる状態のお茶ゼリーや汁ゼリー（交互嚥下のために提供）、増粘剤使用の水分、濾してある汁物 | 濾してある汁物 |
| 対象人数 | 45名（56%・職員含む） | 15名（19%） | 12名（15%） | 7名（9%） | 1名（1%） |

| 施設名 | | 社会福祉法人 訪問の家「集」 | | | | |
|-----------|--|--|---|--|--|--|
| 対象者の特徴 | あまり問題のない方 | 水分がむせる方 | | 水分がむせ、トロミ水ではゼコゼコしてしまう方 | 水分がむせ、トロミ水ではゼコゼコしてしまう方 | 水分のみ経管で飲む方、ご家庭では経管栄養の方 |
| 外観 |  |  |  |  |  |  |
| 落下図 |  |  |  |  |  |  |
| 落下後の状態 |  |  |  |  |  |  |
| 汁物（人） | 名称 | 常食汁・軟食汁（物やその日の体調にもよる） | 汁トロミ（同左） | 汁ゼリー（4） | — | 汁具なし（2） |
| | 作成での注意点等 | 軟食汁は、具材は切り方や柔らかさを軟食形態に準じ、一口大は場合によって、切る。 | 現場にて、ソフティアスーパーSを対象の方にあつた量加え、提供。 | 濾したものに1%スペラカーゼLITEを加え、火にかけて作成。交互嚥下にも使用。 | — | 濾して提供している。 |
| お茶・牛乳等（人） | 名称 | 名称なし（同上） | トロミ水・お茶トロミ（同上） | — | お茶ゼリー（3～） | — |
| | 作成での注意点等 | 現場にて、対象の方にあつた量を、コップに入れて提供。 | 同上 | — | お茶に1%ウルトラ寒天を加え、火にかけて作成。交互嚥下にも使用。 | — |

| | |
|-----|----------------|
| 施設名 | よこはまりバーサイド泉Ⅲ |
| 料理名 | チキントマトガーリックソース |

| 対象人数 | 10名 | 4名 | 5名 | 1名 | 6名 |
|--------------|---|--|---|---|---|
| 食形態名 | 常食 | 軟菜 | 軟菜 きざみ | ソフト食 | ミキサー食 |
| 写真 |  |  |  |  |  |
| 形態の特徴 | — | — | 1mm | ゼリー状 | ペースト状 |
| 喫食者の特徴 | — | 咀嚼・嚥下に問題がある方 主に咀嚼が難しい方 | 咀嚼・嚥下に問題がある方 主に咀嚼が難しい方 | 咀嚼・嚥下に問題がある方 舌と口蓋間で押しつぶす事が出来る方 | 咀嚼・嚥下に問題がある方 舌と口蓋間で押しつぶす事が難しい方 |
| 作り方 | 肉は酵素に漬けてから調理する | ①揚げ物や焼き物など衣がパサつく物はソースやコンソメ、だし汁などに一回くぐらせて提供する ②ソースの野菜はスチームコンベクションなどで軟らかくしてから調理する | ①食材は包丁でカットする ②バラバラ又は汁が多く出るような食材は煮汁や増粘剤をカットする途中で混ぜ込みながらまとまるようにする | ①ミキサー・ミルサーを使用し、煮汁等を加えてペースト状にかける ②その後、鍋に移し増粘剤を加え、80℃まで加熱し型に流し固める | ①ミキサー・ミルサーを使用し、煮汁等を加えてペースト状にかける ②その後、増粘剤を加えとろみがつくまでミキサーにかける |
| 増粘剤の種類と濃度(%) | — | — | ソフティア 食材により調整 | スベラカーゼライト1.5% | ソフティア 濃度は食材により調整 |

| | |
|-----|-------------|
| 施設名 | 鶴見地域活動ホーム 幹 |
| 料理名 | 鶏肉のトマトソース煮 |

| 対象人数 | 30名(58%) | 9名(17%) | 7名(13%) | 3名(6%) | 3名(6%) |
|--------------|---|--|---|---|---|
| 食形態名 | 常食 | 3cm | 1cm | カッター | ペースト |
| 写真 |  |  |  |  |  |
| 形態の特徴 | - | 常食を一口大程度の3cmにカットしたもの | 常食を1cmにカットしたものの | フードプロセッサー等を使用し、多少の粒が残っている不均質な状態 | ミキサー等を使用し、粒が残らずなめらかで均質な状態 |
| 喫食者の特徴 | 咀嚼、嚥下に配慮の必要がない方 | 咀嚼、嚥下に問題なく、自分で切り分けが出来ない方 | 咀嚼力が弱い方 | 咀嚼が難しい方 | 咀嚼が難しく、むせやすい方 |
| 作り方 | ①鶏肉(1個20g)に塩コショウし、オーブンで焼く ②トマトソースを作り、上からかける ③粉チーズをかける | ①調理後、鶏肉・野菜を一口大にカット | ①調理後、鶏肉・野菜を1cmにカット | ①調理後、鶏肉とトマトソースを一緒に、塊がなくなるまでフードプロセッサーにかける(いんげんも同様) ②ブロッコリーは圧力鍋で舌でつぶせる軟らかさにする | ①調理後、鶏肉とトマトソースを一緒に、なめらかになるまでミキサーにかける(いんげんも同様) ②ブロッコリーは圧力鍋で舌でつぶせる軟らかさにする |
| 増粘剤の種類と濃度(%) | - | - | - | 必要に応じて喫食時にネオハイトミールR&Eで調節 | 必要に応じて喫食時にネオハイトミールR&Eで調節 |
| 備考 | - | - | - | - | ブロッコリーは、喫食時にスプーンでなめらかにして提供 |

| | |
|-----|---------------------------|
| 施設名 | あおば地域活動ホームすてっぷ |
| 料理名 | ハンバーグ和風ソース(ブロッコリー・人参グラッセ) |

| 対象人数 | 利用者33名・職員39名 | 6名 | 1名 | 0名 | 1名 |
|--------------|---|--|---|---|---|
| 食形態名 | 常食 | 一口 | 粗キザミ | 極キザミ | ペースト |
| 写真 |  |  |  |  |  |
| 形態の特徴 | — | 1.5cm角 | 5mm角 | 2mm角 | ペースト状 |
| 喫食者の特徴 | — | 箸での切り分けが困難な方 フォーク・スプーン使用の方 | 咀嚼がやや弱い方 | 咀嚼が弱い方 | 咀嚼、嚥下に問題がある方 |
| 作り方 | — | 一口大に包丁でカット | 5mm角程度に包丁でカット | 2mm角程度に包丁でカット | フードプロセッサーを使用しペースト状になるまでかけネオホワイトロミールR&Eでとろみをつける |
| 増粘剤の種類と濃度(%) | — | — | — | — | 利用者の状態に応じてとろみをつける |