





岩手県立千厩病院 食事形態基準表

平成30年7月改訂

食種名 (コメント名)	写真	形状	テクスチャー	均一性	増粘食品 固形化食品	特徴	適応	トロミ対応	主食対応	その他の形態指示	みそ汁の具	その他
5分粥食 (副食軟菜)		固形物	・固さあり ・凝集性あり ・付着性なし	なし	なし	柔らかい食材 を利用し柔らかく加熱調理	柔らかいものを咀嚼できて食塊形成出来る方	☆オーダーにて対応 【種類】 ※コメントにチェックする ①トロミ食 (おかず、みそ汁、茶にトロミ) ②茶のみとろみ、汁のみとろみ ③トロミ食+汁物・茶トロミなし (おかずのみトロミ) ④薄とろみ(汁・茶)	☆オーダーにて対応 【種類】 ※主食にチェックする ①飯 ②軟飯 ③おにぎり(のりなし) ④全粥 ⑤5分粥 ⑥めん(温・冷) ※昼・夕のみ ⑦パン 【量】 指示カロリーによる	☆オーダーにて対応 【種類】 ※コメントにチェックする ①キザミーロ (献立に準じた料理を1.5～2cm角にカット。スプーンで切れるものはそのまま提供。 お浸しやサラダは格子状に包丁を入れる) ②一部ゼリー食 肉・魚・果物はゼリー食 献立に準じる	ふつう (食材は5分粥に準じる)	【使用食品基準】 副食軟菜は5分粥食に準じる。 (カリウム制限はカリウム処理をすること)
熟煮食						柔らかい食材を利用し、歯茎でもつぶせるように圧力鍋を用いて調理	柔らかいものを咀嚼できて食塊形成出来るが、歯科的に難がある方				熟煮 (食材は5分粥に準じる)	【使用食品基準】 5分粥食に準じるが、調理方法・使用食材は熟煮食マニュアルに準じる。 ひき肉以外の塊肉は、ソフミトを使用。(汁物の場合、こま肉の使用可) 【食事形態】 食べやすい大きさにカットし、必要時トロミ付けする
ゼリー食		ゼリー状	・固さ少ない ・凝集性なし ・付着性少ない	あり	あり おかず:ソフティアG 粥ゼリー:スベラカーゼ 汁物・茶:かんたんトロメイク	ミキサーにかけ均一化し、その後ゼリー化	嚥下障害が極めて重度の人であり、ペースト状では嚥下がうまくいかない方	【基本】 汁物・茶・・・トロミ付きで提供 【その他】 ☆オーダーにて対応 ※コメントにチェックする ①汁物・茶トロミなし ②薄とろみ(汁・茶)	☆オーダーにて対応 ※主食にチェックする 【種類】 ①全粥 ②粥ゼリー ③全粥ミキサー ④5分粥ミキサー ※飯等も選択可 【量】 指示カロリーによる		具なし	【使用食品基準】 ゼリー食献立に準じる
ミキサー食		ペースト状	・固さ少ない ・凝集性なし ・付着性あり		あり (かんたんトロメイク)	ミキサーにかけ均一化し、その後トロミ付け	嚥下障害が極めて重度の方					【使用食品基準】 ゼリー食献立に準じる

※「介護食器のみ」「介護食器セット(一式)」はオーダーにて全食種に対応。
※朝食の乳製品(牛乳)は、「ゼリー食」「ミキサー食」「トロミ食」はヨーグルトで対応。
※嚥下訓練食は別紙参照。