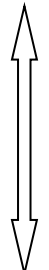


潤和グループ 食形態基準表




主食

種類	内容	適用
御飯	季節によってかわるが通常の御飯（米の 1.4 倍）	
軟米	軟めの御飯（米の 2.0 倍）	
全粥	おかゆ（米の 5.0 倍）	消化管術後・嚥下困難
7分粥	おかゆ 7：おもゆ 3	消化管術後など
5分粥	おかゆ 5：おもゆ 5	消化管術後など
3分粥	おかゆ 3：おもゆ 7	消化管術後など
おもゆ	おかゆの上澄み液	消化管術後など
ミキサー粥	おかゆをミキサーにかけ攪拌しソフティア U を入れる	嚥下困難

副食

種類	内容	目安
普通食	摂食・嚥下機能に問題がない方	<u>かため</u>
ソフト食	歯がなく歯茎で食べることが多い方 食塊形成の難しい方 咀嚼・嚥下に障害のある方 舌で押しつぶせる柔らかさ。嚙む力・飲み込む力～弱い	
ミキサー固形食	咽頭への送りこみから嚥下に障害のある方	

*潤和グループ 食形態（副食メイン）早見表

種類	写真	説明	学会分類
普通食		通常の食事	
ソフト食		目安：幅 1.5 cm長さ 3 cm スライス状 魚～カラスガレイ中心 野菜～葉物×	コード3 コード4
ミキサー固形食		ミキサーにかけ攪拌したあと固めたもの	コード1j コード2-1

作成日：令和2年4月1日