















嚥下調整食分類一覧 【①主食 (ごはん)】

コード名	施設名	豊田えいせい病院		
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	ミキサー粥	とろみ剤等	スベラカーゼLite
	写真		説明 (作り方)	全粥と全粥に対して1%のスベラカーゼLiteをミキサーへ入れ2~3分攪拌。その後1時間半ほど冷蔵庫で冷やし、提供前に温める
2-2	呼び名		とろみ剤等	
	写真		説明 (作り方)	
3	呼び名	全粥	とろみ剤等	スベラカーゼLite
	写真		説明 (作り方)	炊飯前の米に米の重量2%のスベラカーゼLiteを混ぜ炊飯。 米:水:スベラカーゼLite =1合(150g):1000m:3g=1:6.5:2%
4	呼び名	軟飯	とろみ剤等	
	写真		説明 (作り方)	米飯:水=1:1 米飯を炊飯し、その米飯に加水し、水分が蒸発するまで加熱する
非該当	呼び名	米飯		
	写真		説明	米:水=1:1.3 炊飯器にて30分炊飯
	呼び名			
	写真			

嚥下調整食分類一覧 【③焼き鮭】

コード名	施設名	豊田えいせい病院		とろみ剤等		
0 j	呼び名			とろみ剤等		
	写真			説明 (作り方)		
0 t	呼び名			とろみ剤等		
	写真			説明 (作り方)		
1 j	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	ミキサー		とろみ剤等	トロメイク	
	写真			説明 (作り方)	食材に水やだしを加水しミキサーにかける 食材の硬さに応じて、トロメイクでトロミ調整を行う	
3	呼び名	嚥下Ⅱ・Ⅲ	みじん	刻み	とろみ剤等	嚥下Ⅱ・Ⅲ:ソフティアG みじん/刻み:スベラカーゼミト
	写真				説明 (作り方)	嚥下Ⅱ・Ⅲ:ミキサーにかけソフティアGを入れ、再形成 みじん:スベラカーゼミトで軟化させカッターを使用し0.5~1mm角にする。 トロメイクでとろみをつけただしや煮汁を混ぜまとまりを持たせている。 刻み:スベラカーゼミトで軟化させカッターを使用し3mm角にする。トロメイクでとろみをつけただしや煮汁を混ぜまとまりを持たせている。
4	呼び名	軟菜一口大	軟菜		とろみ剤等	スベラカーゼミト
	写真				説明 (作り方)	軟菜一口大:スベラカーゼミトで軟化させ、1~2cm角にカット 軟菜:スベラカーゼミトで軟化
非該当	呼び名	常食			とろみ剤等	
	写真			説明		

嚥下調整食分類一覧 【③鶏の照り焼き】

コード名	施設名	豊田えいせい病院		とろみ剤等		
0 j	呼び名					
	写真			説明 (作り方)		
0 t	呼び名					
	写真			説明 (作り方)		
1 j	呼び名					
	写真			説明 (作り方)		
2-1	呼び名	ミキサー		とろみ剤等	トロメイク	
	写真			説明 (作り方)	食材に水やだしを加えミキサーにかける 食材の硬さに応じて、トロメイクでトロミ調整を行う	
2-2	呼び名			とろみ剤等		
	写真			説明 (作り方)		
3	呼び名	嚥下Ⅱ・Ⅲ	みじん	刻み	とろみ剤等	嚥下Ⅱ・Ⅲ:ソフティアG みじん/刻み:スベラカーゼミット
	写真				説明 (作り方)	嚥下Ⅱ・Ⅲ:ミキサーにかけソフティアGを入れ、再形成 みじん:スベラカーゼミットで軟化させカッターを使用し0.5~1mm角にする。 トロメイクでとろみをつけただしや煮汁を混ぜまとまりを持たせている。 刻み:スベラカーゼミットで軟化させカッターを使用し3mm角にする。 トロメイクでとろみをつけただしや煮汁を混ぜまとまりを持たせている。
4	呼び名	軟菜一口大		軟菜	とろみ剤等	スベラカーゼミット
	写真				説明 (作り方)	軟菜一口大:スベラカーゼミットで軟化させ、1~2cm角にカット 軟菜:スベラカーゼミットで軟化
非該当	呼び名	常食				
	写真			説明		

嚥下調整食分類一覧 【④その他】

コード名	施設名	豊田えいせい病院			
0j	呼び名	お茶ゼリー大・小 スポーツゼリー大・小 粉飴ムス		とろみ剤等	大島食品工業:イオンサポート使用
	写真			説明 (作り方)	お茶ゼリー・スポーツゼリー 大…200ml 小…100ml イオンサポート(水分補給ゼリーの素・緑茶ゼリーの素)を熱湯(80℃以上)1ℓに対し75g入れ溶かし冷蔵庫で冷やし固める。 粉飴ムス 腎臓食用や嚥下訓練などに使用
0t	呼び名	中トロ・大トロ		とろみ剤等	トロメイク
	写真			説明 (作り方)	トロメイクの規定量(とんかつソース状、ケチャップ状) コードにはあてはまらないが、小トロ(フレンチドレッシング状)にも対応
1j	呼び名	嚥下I		とろみ剤等	アイソカルゼリー
	写真			説明 (作り方)	アイソカルゼリー2品(300kcal)
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			とろみ剤等	
	写真			説明 (作り方)	
4	呼び名			とろみ剤等	
	写真			説明 (作り方)	
非該当	呼び名			説明	
	写真				
	呼び名				
	写真				