






食種名	常 菜	軟 菜	介護食/キザミ菜	嚥下食Ⅱ/嚥下菜
分類	一般食	嚥下調整食4	嚥下調整食3	嚥下調整食2
写真				
食形態	形があり、食感を残したまま仕上げる。	形があり、肉と根菜類に酵素を使用して軟らかく仕上げる。常菜に比べ食材を小さめに切る。	煮る・蒸す・茹でるの調理法で、酵素を使用した肉・野菜をゲル化剤でまとめる or あんをかけて提供。歯ぐきで押しつぶせる軟らかさ。	キザミ菜をミキサーにかけ滑らかにしてゼリー状、またはとろみ剤を加えてペースト状に仕上げる。舌と口蓋間で押しつぶせる軟らかさ。
大きさ	はしでつまめる大きさ	1.5~2cm程度 スプーンにのる大きさ (個別で一口大対応)	0.5cm~1cm程度	

食種名	嚥下食Ⅰ/流動ゼリー			
分類	嚥下調整食1j			
写真				
食形態	濃厚流動食(CZ-HIやメイバランス1.5)をゲル化剤(イナガ-)で固めたもの			
大きさ				