





嚥下調整食分類表 【①主食（ごはん）】

コード名		施設名		西之島の郷		
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	ペースト粥 / なめらか粥		とろみ剤等	スペラカーゼ	
	写真			説明 (作り方)	70℃以上の全粥に対し、スペラカーゼを入れミキサーにかけ均一に攪拌する。(主食は温配膳)	
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	全粥		とろみ剤等		
	写真			説明 (作り方)	米に対して6倍の加水量。炊飯器のお粥モードで炊く。	
非該当	呼び名	軟飯	米飯	説明	米に対して3倍の加水量。	米に対して1.6倍の加水量。
	写真					
	呼び名					
	写真					