

嵐山郷 段階食形態（例）

食形態		献立展開例	調理ポイント
常食Ⅱ	安全に食べられる	<p>メニュー名：焼肉</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>豚バラ肉は、事前に肉を軟らかくする調味液に漬け込み、調理する。</li> <li>野菜は大きな短冊（3cm位）に切る。</li> </ul>
常食Ⅰ	噛みくだき・すりつぶしができる	<p>メニュー名：焼肉</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>豚バラ肉は、荒挽肉にする肉のペーストとよく混ぜ合わせ肉片を作る。</li> <li>野菜は短冊に切り、炒め肉片を入れて味を調える。</li> </ul>
常軟食	刻まなくてもスプーンや箸でつぶせる軟らかさ	<p>メニュー名：焼肉</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>肉のペーストと豚ひき肉を混ぜ合わせ、スチームコンベクションオーブンで蒸し、刻まずスプーンでつぶせる軟らかさに調理する。</li> <li>付け合せの野菜も形を残し十分に軟らかく調理する。</li> </ul>
軟食Ⅱ	歯茎でつぶせる軟らかさ	<p>メニュー名：焼肉</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>肉のペーストと豚ひき肉を混ぜ合わせ、スチームコンベクションオーブンで蒸す。</li> <li>常軟食よりも軟らかく肉の粒感を残した調理をする。</li> </ul>
軟食Ⅰ	舌でつぶせる軟らかさ	<p>メニュー名：ミートムース</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>肉のペーストを入れ、肉の粒感が口に残らない程度になめらかに調理する。</li> </ul>

段階食食事基準

	嚥下食 (ペースト食含む)	移行食		常食		
		軟食Ⅰ	軟食Ⅱ	常軟食	常食Ⅰ	常食Ⅱ
主食	重湯ゼリー パン粥	パン粥 軟飯 煮込み麺 カステラブディング	パン粥 軟飯 煮込み麺 カステラブディング そうめん寄せ	フレンチトースト パン 御飯 麺	フレンチトースト パン 御飯 麺	フレンチトースト パン 御飯 麺
肉類 肉 加工品	ミートペースト (ポーク) (チキン) (ビーフ)	ミートペースト (粒のないもの)	挽肉料理 (湯通し、細かくする) ミートペースト 挽肉の寄せ物 ムース	挽肉料理 肉片を作る 挽肉と肉ペーストが 基本の寄せ物料理 カツ、フライ ハム、ベーコンは線 切りを1/3等分	挽肉料理 肉片を作る 荒挽肉と肉ペーストが 異なる寄せ物料理 カツ(1ロサイズ又は 煮る) ハム、ベーコンは線 切りを1/2等分	挽肉料理 カツ フライ 煮込み料理 ハム、ベーコンは1cm 線切り、角切り ハム、ベーコンは1cm 線切り、角切り
魚介類	魚すり身ゼリー (白身魚、鮭、 ホタテ等) とろまぐろゼリー うなぎゼリー	魚ムース (白身魚、鮭、 ホタテ等) とろまぐろ うなぎ寄せ ふんわりお魚 (蒸し)	魚ムース (白身魚、鮭、 ホタテ等) とろまぐろ うなぎ寄せ 魚くず煮 (銀むつ、銀ダラ、 かれい)	煮魚 (脂の多い物) 切身のグラムに変化を だし、つまみやすく する。 フライは手作り 具は魚のすり身とする 料理にて指示する	煮魚 (脂の多い物) 基本は切身を半分に カットしたものを 調理する フライは手作りを基本 とし、ソースの工夫 味をつけて煮る フライの魚は皮をとる	煮魚 (脂の多い物) フライ 手作りを基本とする ソースの工夫
卵類	全卵蒸し (1:3) かき卵スープゼリー	全卵蒸し (1:3) かき卵スープゼリー 温泉卵	全卵蒸し (1:3) スクランブルエッグ だし巻き卵	全卵蒸し (1:2) スクランブルエッグ オムレツ	スクランブルエッグ オムレツ 厚焼き卵	スクランブルエッグ オムレツ 厚焼き卵
豆類	豆腐スープゼリー 豆乳ゼリー	絹ごし豆腐	絹ごし豆腐 ひきわり納豆煮	絹ごし豆腐 ひきわり納豆煮	豆腐、厚揚げ、 がんも、納豆	豆腐、厚揚げ、 がんも、納豆
いも 野菜類	ほうれん草ゼリー 生クリーム入り かぼちゃプリン ポテトゼリー かぼちゃムース	すりおろしトマト 生クリーム入り かぼちゃプリン マッシュポテト かぼちゃムース がらピーマッシュ かぶ、いも煮付け スープ煮寄せゼリー ゼラチン 介護用寒天	湯むきトマトつぶし かぶ煮付け かぼちゃ煮付け いも煮付け	いも類はマッシュが 基本(かぼちゃ含む) たけのこは除く ごぼうは除く トマトは、湯むきし つぶす キャベツはすべてゆでる 1cm角切り、短冊切り 線キャベツ 胡瓜はすべてゆでる 薄い輪切り 茄子は皮をむく ブロッコリー、カリフ ラワー、レタス、大根 は、料理にて指示する その他料理にて指示 味噌汁の具材はスプーン の大きさとする	いも類は2cm位の乱 切り又は角切りが基本 汁物は線切りが基本 たけのこは線切りのみ ごぼうは薄い線切りと 薄い輪切りのみ トマトは、湯むきし 2cm角切り キャベツはすべてゆでる 2cm角切り、短冊切り 線キャベツ 胡瓜はすべてゆでる 薄い線切り、薄い輪切り 茄子は皮をむく ブロッコリー、カリフ ラワー、レタス、大根 は、料理にて指示する 味噌汁の具材はスプーン の大きさとする	いも類は3cm位の乱 切り又は角切りが基本 汁物は線切りが基本 たけのこは輪切り、薄 切り、3cm乱切り、線 切り ごぼうは薄い線切り、 薄い輪切り、3cm乱 切り トマトは、湯むきし 串形切り、2cm角切り キャベツの生食線切り のみ、その他3cm角切り 短冊切り 胡瓜は2cm角切り、線 切り、輪切り 茄子、ブロッコリー、 カリフラワー、レタス、 大根は、料理にて指示 する その他料理にて指示 味噌汁の具材はスプーン の大きさとする
果実類	りんごジュースゼリー ぶどうジュースゼリー オレンジジュースゼリー	りんごコンポート バナナコンポート コボト寄せゼリー (ゼラチン、 介護用寒天)	りんごコンポート バナナコンポート いちじくコンポート コボト寒天ゼリー (介護用寒天)	バナナ、りんご、梨 いちじく、キウイ フルーツはコンポート 又は寒天ゼリー すいかは3cm角切り メロンは2cm角切り 缶詰フルーツは指示 どおり等分にスライス	バナナ、りんご、梨 柿は指示に応じて カットし、ヨーグルト 又はシロップであえる すいかは5cm角切り メロンは3cm角切り キウイフルーツは2cm 角切り 缶詰フルーツは指示 どおりスライス	りんご、すいか、 メロン、梨、キウイ フルーツ、柿は指示 どおり等分にカット
デザート	牛乳ゼリー ヨーグルト	牛乳ゼリー ヨーグルト プリン	牛乳ゼリー ヨーグルト プリン	牛乳 ヨーグルト プリン	牛乳 ヨーグルト プリン	牛乳 ヨーグルト プリン
栄養 補助 食品	高カロリー栄養ゼリー 市販品	高カロリー栄養ゼリー 市販品	高カロリー栄養ゼリー 市販品	高カロリー 栄養ゼリー 市販品	高カロリー 栄養ゼリー 市販品	高カロリー 栄養ゼリー 市販品
水分 補給食品	お茶ゼリー スポーツドリンクゼリー ゼラチン寄せ中心又は ゲル化剤、液状 増粘剤で固めたもの ・繊維のないもの ・粘膜付着がない もの	お茶ゼリー スポーツドリンクゼリー ・舌でつぶせる 軟らかさ ムース、ビュレ状	お茶ゼリー スポーツドリンクゼリー ・歯茎でつぶせ、 噛み切れる 軟らかさ	・スプーン、 箸でつかめる 軟らかさ	・噛みくだき、 すりつぶしが楽に できる	・噛んで美味しさを味わえ 食べられる
栄養 基準	1日当たり 900~1200Kcal 40g Pro	1日当たり 1200~1500Kcal 50~60g Pro	1日当たり 1200~1500Kcal 50~60g Pro	成人男子 1800~2100kcal 60~70g Pro 成人女子 1600~1700kcal 50~60g Pro	成人男子 1800~2100Kcal 60~70g Pro 成人女子 1600~1700Kcal 50~60g Pro	成人男子 1800~2100Kcal 60~70g Pro 成人女子 1600~1700Kcal 50~60g Pro