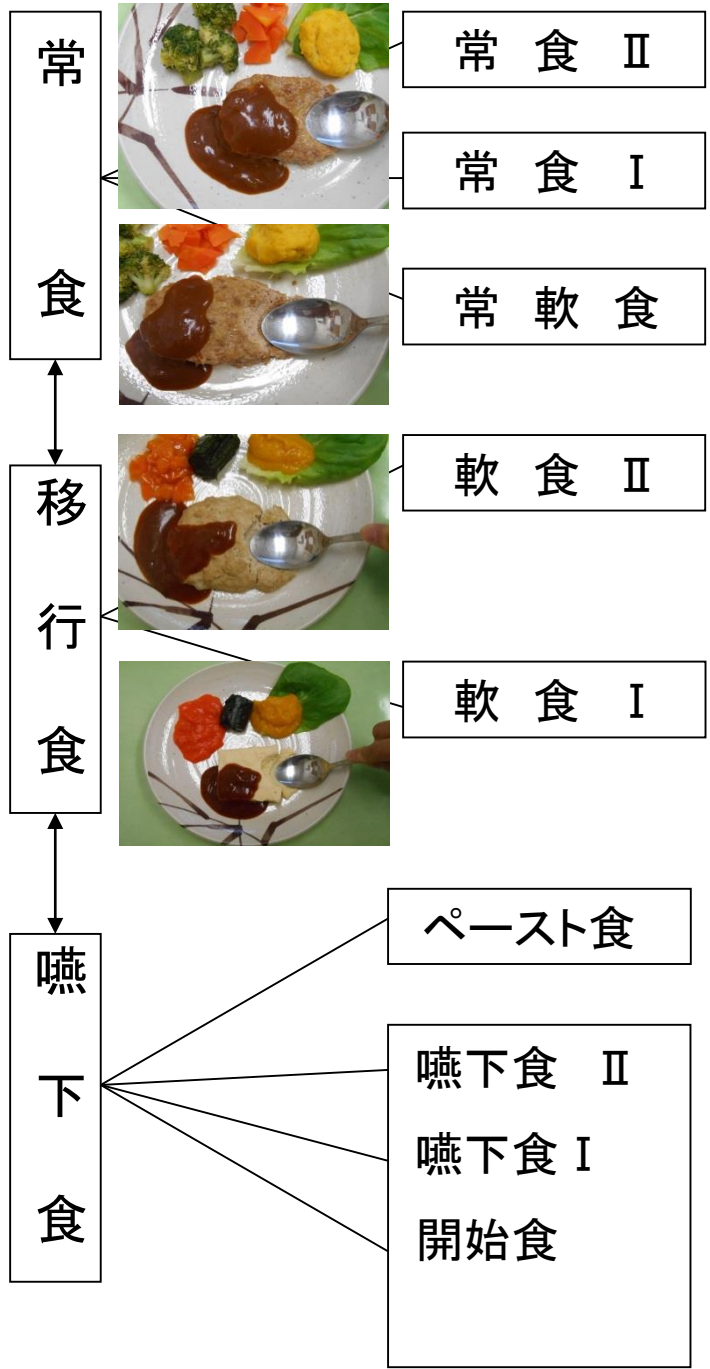


# 嵐山郷食 形態一覧



＜噛んでおいしさを味わえる食事＞

＜安全で美味しく楽に食べられるもの＞

- ・かみくだき、すりつぶしが楽にできる
- ・一口サイズのもの

＜スプーンや箸でつぶせてもてるもの＞

- ・水分、とろみの多い手の加えてあるもの
- ・食材を柔らかく煮たもの

＜歯茎でつぶせ噛み切れるやわらかさ＞

- ・指でつぶせるバナナの硬さ
- ・きざみ食ではなくスプーンでつぶせる硬さ
- ・材料の原型が識別できる物
- ・軟菜で水分の多い物

＜舌で押しつぶせるやわらかさ＞

- ・舌でつぶせる豆腐ぐらいの硬さ
- ・きざみ食ではなくスプーンでつぶせるふわふわ状の硬さ
- ・粒のない物
- ・パサつきのないムース状のもの

＜ヨーグルトの硬さ＞

- ・均一な材料
- ・粘度調節食品を使用し、濃度調節したもの

＜ゼリーの硬さ＞

- ・ゼラチン寄せ
- ・ゲル化剤、液状増粘剤で固めたもの
- ・繊維の少ないもの

＜ゼリーの硬さ＞

- ・繊維のないもの
- ・ゼラチン寄せ
- ・粘膜付着ないもの

・1品100Kcalゼリー