

調整食の形態別基準

※食事としては初期食・中期食・後期食・普通食を提供する。

発達段階	初期	中期	後期	自立期	
段階食	嚥下練習食	押しつぶし練習食	そしゃく練習食	自立食	
本校	初期食	中期食	後期食	普通食	
めやす	舌の前後運動を促して送り、嚥下練習する段階	舌を前後、上下に動かして、上あごと舌で押しつぶす練習をする段階	舌を左右にも動かし、歯茎や歯の上のせてつぶしたり、かんだりする練習をする段階	前歯でかみとり、奥歯ですりつぶして食べられる段階(丸呑みしない大きさに)	
調理形態	もったりとしたカスタードクリーム状(べたつき、ざらつきが多少あってもよい)	もったりとしたマッシュポテト状の中に舌で押しつぶせる程度の形が残った状態	かぼちゃの煮物程度の硬さ(上あごと舌では押しつぶせず、噛むことが必要な状態)(キザミではない)	一般の普通食より軟らかい(パスつくものは避ける)	
調理の対応	ごはん	お粥ペースト (後期食のお粥をブrikサーでペースト状にする)	お粥 (後期食のお粥を2、3秒ブrikサーにかける)	軟飯 (ご飯とお粥をまぜる) (必要に応じて比率を変える) お粥は米:水=1:6	ご飯 (基本物資のまま)
	パン	パン粥ペースト (中期食のパン粥をブrikサーでペースト状にする)	パン粥 (ブrikサーでパン粉にし、3倍の水分に浸し煮込む)	パン (必要に応じて牛乳に浸す)	パン (基本物資のまま)
	麺	麺粥ペースト (後期食の麺の軟らか煮をブrikサーでペースト状にする)	麺の軟らか煮 (後期食の麺の軟らか煮を2、3秒ブrikサーにかける)	麺の軟らか煮 (麺のぬめりを除き、1cmまでブrikサーにかけ麺と同量の水分で軟らかく煮込む)	麺 (基本物資のまま)
	主菜	ペースト状になるまでブrikサーにかける(必要に応じて、水分、寒天玉を入れる)	軟らかく煮たものを形が残る程度にかかるブrikサーにかけテリーヌ状にする(かけすぎると、ペースト状になるので注意！)	魚・肉類はすり身にし加熱、形成する(必要に応じて芋類をつなぎで使用) 豆類・繊維の多い野菜・海藻は圧力鍋で軟らかくする	揚げ物・焼き物・煮物など(スジ肉など硬い素材以外制限なし)
	副菜	ペースト状になるまでブrikサーにかける(必要に応じて、水分、寒天玉を入れる)	軟らかく煮たものに寒天玉を加えて形が残る程度にかかるブrikサーにかける(かけすぎると、ペースト状になるので注意！)	魚・肉類はすり身を使用 豆類・繊維の多い野菜・海藻は圧力鍋で軟らかくする	炒め物・煮物・和え物など(特に制限なし)
	デザート	ペースト状になるまでブrikサーにかける(必要に応じて、水分、寒天玉を入れる)	コンポートなど軟らかく煮たものに寒天玉を加えて形が残る程度にかかるブrikサーにかける(かけすぎると、ペースト状になるので注意！)	食塊がつくりにくいりんご、梨、などはコンポートにし、かみやすい形状に刻む	生の果物・ケーキ・タルト・シュークリームなど(特に制限なし)
汁物	汁物にウルトラ寒天を加えて火にかけ、冷まして軟らかめに固める(必要に応じて裏ごし)	汁物を取り込みにくい場合は初期食同様ウルトラ寒天を加えて火にかけ、冷まして軟らかめに固める(必要に応じて裏ごし)		汁物のまま(特に制限なし)	

※ここで使用している「寒天玉」とは、アガー(スギノリ・ツノマタという海藻が原料)で作ったもの。