

嚥下調整食分類2021一覧 【②焼き鮭】

コード名	施設名	すずかけヘルスケアホスピタル			
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		とろみ剤等		
	写真		説明 (作り方)		
2-2	呼び名	嚥下食③	とろみ剤等	ホット&ソフト	
	写真		説明 (作り方)	焼鮭に、鮭の重量の倍量のだし汁または水を加えてミキサーにかけペースト状にする。鍋に移して全体量の1%のホット&ソフトを加え、1～2分沸騰させてから器に盛りつける。(鮭60gに対して水またはだし120cc、ホット&ソフトは焼鮭+水またはだしの全体量の1%)	
3	呼び名	きざみ食	とろみ剤等	ネオハイトロミールⅢ	
	写真		説明 (作り方)	軟菜食の焼鮭にだし汁を加え、ブレンダーで5mm位の大きさに細かくする。とろみ剤を加えてブレンダーにかける。仕上がりによってとろみ剤、だし汁の量を調整している。	
4	呼び名		とろみ剤等		
	写真		説明 (作り方)		
非該当	呼び名	軟菜食		軟菜食	
	写真			オープン200℃で10分加熱 大きさは縦3cm×横3cm×厚さ2cm未満	
	呼び名		説明		
	写真				