

嚥下調整食分類2021一覧 【③鶏の照り焼き】

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	ネオハイトロミールⅢ
	写真		説明 (作り方)	加熱調理後の鶏の照り焼きにだし汁を加えてブレンダーにかけてペースト状にする。とろみ剤を加えてブレンダーにかけて調整する。仕上がりによってとろみ剤、だし汁の量を調整している。
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)	軟菜食の鶏の照り焼きにだし汁を加え、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	説明	軟菜食
	写真			オープン200℃で11～12分加熱 大きさは縦3cm×横3cm×厚さ2cm未満
	呼び名			
	写真			