




食形態一覧

○主食（ごはん）

分類名	初期食（おかゆ粒なしペースト）	中期食（おかゆ）	後期食（軟飯）	普通食
状態写真 (静止図)				
状態写真 (すくったとき)				
状態写真 (押したとき)				
状態説明	<ul style="list-style-type: none"> ・粒がなく、滑らかな形状。 ・スプーンですくうと盛り上がっている。 ・スプーンを傾けるとポタッとゆっくり落ちる。 ・スプーンで軽く引くと、しばらく跡が残るが、ゆっくりと消えていく。 	<ul style="list-style-type: none"> ・粒があるが、舌でつぶせる程度の軟らかさ。水分も多く、粘り気もある。 ・スプーンで軽く押すと、粒同士が固形でくっつく。 	<ul style="list-style-type: none"> ・水気を吸ってなじみ、おにぎりが握れる程度。 ・軽く押すと、粒の弾力が感じられる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・粒に硬さがある。 ・スプーンを傾けると、かたまりでポタッと落ちる。
作り方	<p>おかゆにおもゆ又はお湯を入れ、フードプロセッサーにかけて粒なしにしている</p> <p>パンがゆをフードプロセッサーにかけて粒なしにしている</p> <p>めんがゆをブレンダーにかけて粒なしにしている</p>	<p>（ごはんの中期食、←米を研ぎ1時間浸漬。沸騰させ20分炊く。そのあと20分蒸らす。）</p> <p>パンがゆ（パンの硬い部分を取り除き、牛乳とお湯で煮ている）</p> <p>めんがゆ（1時間茹で0.5cmに刻み、その後、出汁で25分煮る。）</p>	米から炊飯器で炊いている	米から炊飯器で炊いている
米：水 重量比	米：水 = 1：6+α（おもゆ・お湯の加水量）	米：水 = 1：6	米：水 = 1：2	米：水 = 1：1.3
口腔機能との関係	<p>捕食練習期</p> <ul style="list-style-type: none"> ・唇を閉じて、ヨーグルト状の食べものを飲み込むことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・押しつぶし練習期 ・上顎に舌で押しつぶし飲み込める。 	<p>咀嚼練習期</p> <ul style="list-style-type: none"> ・歯茎でつぶして食べられる。 	<p>自立準備期</p> <ul style="list-style-type: none"> ・前歯で噛み取り、奥歯ですりつぶして食べられる。

※パンは、パンがゆ（中期）、パンがゆ粒なしペースト（初期）…パン2種類
めんがゆ（中期）、めんがゆ粒なしペースト（初期）…めん2種類