

食形態一覧

○副菜

分類名	初期食（粒なしペースト食）	中期食（ペースト食）	後期食（きざみ食）	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	・口に入ったら、そのまま飲み込め、粒がなく滑らかな形状 ・ヨーグルト状、マヨネーズ状、ペースト状	・形のある食べものを自分の力でつぶして唇を閉じ、飲み込める軟らかさ ・プリン状、ゼリー状、絹ごし豆腐状、煮かぼちゃ（皮なし）状	・軟らかいけど舌でつぶせない、形のある奥歯で軽くつぶせる硬さにする。 ・人参軟らか煮、二度ひき肉の料理、えびせん	・大きさ、軟らかさに注意する。切り方は大きすぎないように小さすぎないように考慮する ・煮野菜スティック、薄切りチーズ、棒チーズ
作り方	野菜：軟らかくした食材を※ブレンダーにかけトロトロの状態にし、それをザルで裏ごしして、粗い繊維を取り除く。 肉・魚：ムースをブレンダーにかけ、ザルで裏ごしする。	野菜：軟らかくした食材をブレンダーにかけ、粒が少し残る状態にする。 肉・魚：ムースをブレンダーにかける。	野菜：軟らかくした食材をブレンダーにかけ、刻む程度。 （バラつきがある時は、粥を加えてまとまりやすくする） 肉・魚：骨・皮のすじを取り除いたものを2度焼きかすり身にして味付けし蒸す。ムースをつくる。	野菜：鍋で長時間煮る。軟らかくする。
水分量目安	（野菜）1：0 （肉・魚）1：1	（野菜）1：0 （肉・魚）1：1	（野菜）1：0 （肉・魚）1：1	（野菜）1：0 （肉・魚）1：0
口腔機能との関係	捕食練習期 ・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	押しつぶし練習期 ・上顎に舌で押しつぶし飲み込める。	咀嚼練習期 ・歯茎でつぶして食べられる。	自立準備期 ・前歯で噛み取り、奥歯ですりつぶして食べられる。

※ブレンダーとはペースト作りのミキサーのことです