

みんなの嚥下調整食メニュー

CASE4

【対象の食形態】

学会分類2021 コード	1j	2-1	2-2	3
食形態の名称	ペースト食	ミキサーⅠ	ミキサーⅡ	ソフト食
食数	0	23	0	15



「嚥下調整食」の展開のポイント

常食の献立をなるべくそのまま展開しています。
その日の献立によってソフト食の使用有無を決めています。
例えば、魚の煮付け等食べやすい料理のときは常食と同内容で提供し、
とりの照焼など食べにくい料理の場合はソフト食を活用しています。
食事はエンターテイメントであり、**美味しく飽きのこない食事**を目指しています。

社会福祉法人 神戸福生会
特別養護老人ホーム 永栄園
管理栄養士 上杉 祐規先生

コード3 食形態：ソフト食



献立名

- 鮭の照焼あん「ソフミート使用」
- ほうれん草とキャベツのおひたし「カットグルメ使用」

栄養価(1人分)

エネルギー	240kcal
たんぱく質	9.0g
脂質	16.1g
炭水化物	8.9g
食塩相当量	1.6g

- recipe -

● 鮭の照焼あん

- ① 「ソフミート さけ」を凍ったまま袋から出して、25分蒸す。
- ② しょうゆ4g、砂糖4g、料理酒2g、だし25gを合わせてとろみをつける。
- ③ ①をカット(約70g)して盛り付け、②をかける。

● ほうれん草とキャベツのおひたし

- ① 「カットグルメおひたし(ほうれん草・キャベツ) [ミキサー食]」を自然解凍する。
- ② ①をカット(約50g)して盛り付ける。

Q & A

Q.「ソフミート」・「カットグルメ」のここが良い！と思うところを教えてください。

A.「ソフミート」…高い栄養価と味および扱いやすい物性なところ です。

A.「カットグルメ」…味がとても優れていて提供しやすいところ です。

2品とも、対象者によって量の調整が可能で、調理時余り分はミキサー食としても活用できるため、無駄なく使用できます。

高齢者ソフト食 調理素材

ソフミート

sofmeat

＼歯ぐきでつぶせる／

要冷凍

学会分類2021 コード4相当

詳細はこちら！



生タイプ
「ソフミート」お肉シリーズ

生タイプ
「ソフミート」お魚シリーズ

内容量：500g

カットグルメ®とは？

かむ力、飲みこむ力に合わせて、メニューはそのまま！

(同じメニューで最大4形態展開しています)

詳細はこちら！



やわらか常食

3つの
ちよつと

ちよつとちいさめ
ちよつとやわらか
ちよつとうす味
常食から
軟菜食の方まで幅広く
お召し上がり
いただけます。



学会分類2021
コード4相当

きざみ食

きざんだ惣菜をゼリーで
まとめてあります。
素材の色・形・風味を
生かして
調理してあります。

※一部商品を除く



学会分類2021
コード4相当

ミキサー食

ミキサーにかけた惣菜を
ゼリーでソフトに
まとめてあります。
むせにくく、
飲み込みやすいよう
配慮してあります。

※一部商品を除く



学会分類2021
コード3相当

とろみ食

ミキサー食よりも
更にやわらかく、
とろりとした
ペースト状です。



学会分類2021
コード2-1相当

ふんわり なめらか

トロツとなめらかな
口当たり。
舌でつぶせて
飲み込みやすい
やわらかさ。



学会分類2021
コード1j相当

Q.献立作りのポイントを教えてください。

A.彩りを重視して、厨房の負担を増やさないようにしています。

嚥下調整食でお悩みの方・導入を検討されている方はぜひご参考にしてください。