

### 嚥下食4 → 嚥下調整食2-1, 2-2(案)

<ピュレ・ペースト・ムース・ミキサー食などのうち、  
べたつかず、まとまりやすく、滑らかさがあるもの>

均質なもの: 2-1

不均質なもの: 2-2

全粥

豆腐のすりなごし汁(トシ)

パンプリン

パン粥

不均質なものでもその粒が十分軟らかく、小さければ(飯粒半分程度)良い。

### ※追加) 嚥下調整食3(案)

<形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成、移送が容易、咽頭でばらけない>

主食は全粥。  
副食はきざみあんかけ

麺の時は  
具材きざみ、  
汁にとろみ。

### ※追加) 嚥下調整食4(案)

<硬さ、ばらけやすさ、貼りつきやすさなどのないもの>

主食は全粥。  
副食は一口大あんかけ

1つの料理にいくつもの  
食材がある時は別々に刻む

### ※要検討※機能性食品(凍結含浸法) 嚥下調整食3以降に使用可能

凍結含浸法の原理

凍結含浸工程

加熱

凍結

解凍

減圧

酵素反応

加熱

素材完成

真空ポンプ

減圧状態

酵素

空気と酵素を電機

空気

酵素液

解凍食材

たけのこもフリンのように柔らかく!

銀鮭の塩焼き