

きざみ・ミキサー食(副食)基準

種別	きざみ	ミキサー	ゼリー
形状	包丁やフードカッターできざんだ食事 粗きざみ1cm角程度 きざみ5mm角程度	ミキサーにかけた食事	ミキサーにかけたものをゼリー状に固めた食事
肉類	調理済の料理を包丁できざむ。 または細かくなりすぎないように注意しながらフードカッターにかける。	きざみ食をミキサーにかける。	ミキサーにかけたものをゼリー状に固める。
魚類	調理済みの料理を手でほぐす。または包丁できざむ。(皮の硬い魚の皮・見た目が悪くなる魚の皮は取り除く: 鮭・ほっけ・銀たら・カレイ・アジ等)	きざみ食をミキサーにかける。	ミキサーにかけたものをゼリー状に固める。
卵類	・卵豆腐・友禅卵・温泉卵はきざまずにそのままつける。 ・茶碗蒸しはきざんだ具で作り、そのままつける。 ・上記以外の卵料理は調理済の料理を包丁できざむ。 ・または細かくなりすぎないように注意しながらフードカッターにかける。	・卵豆腐・友禅卵は調理済の料理をミキサーにかける。 ・温泉卵は食材をそのままミキサーにかける。 ・茶碗蒸しは具なし茶碗蒸しをミキサーにかける。 ・上記以外の卵料理はきざみ食をミキサーにかける。	・卵豆腐はそのままつける。 ・友禅卵、茶わん蒸しは具なし茶わん蒸しをそのままつける。具材はゼリー状にして付け合せにする。 ・上記以外の卵料理はきざみ食をミキサーにかけたものをゼリー状に固める。
豆腐類	・木綿豆腐はつなぎや崩して使用する場合のみ使用可。 ・その他の豆腐類はきざまずにそのままつける。	・冷奴、湯豆腐、寄せ豆腐は食材をそのままミキサーにかける。 ・上記以外の豆腐料理はきざみ食をミキサーにかける。	・冷奴、湯豆腐、寄せ豆腐は木綿以外を使用した場合はそのまま。 ・上記以外の豆腐料理はミキサーにかけたものをゼリー状に固める。
果物類	・りんごはコンポートにして、包丁で1cm角程度にきざむ。 ・果物は包丁できざむ。または細かくなりすぎないように注意しながらフードカッターにかける。 ・パインはうらごしパインを使用する。 ・バナナはミキサーにかける。	・きざみ食をミキサーにかける。 ・うらごし果物はそのまま使用する。	ミキサーにかけたものをゼリー状に固める。
野菜 根菜・葉菜類	軟らかく煮た調理済の料理を包丁できざむ。または細かくなりすぎないように注意しながらフードカッターにかける。 ※なす・トマト・ミニトマト・南瓜・パプリカは皮を取り除く	・きざみ食をミキサーにかける。	ミキサーにかけたものをゼリー状に固める。
穀類・いも類 でん粉類	軟らかく煮た調理済の料理を包丁できざむ。または細かくなりすぎないように注意しながらフードカッターにかける。	・きざみ食をミキサーにかける。 ・ねばり・ベタツキが強く飲み込みづらい食品や粒が残る食品はソフティアUでゼリー食にする。	ミキサーにかけたものをソフティアUでゼリー状に固める。
汁物	上記の指示のとおり具をきざむ	具なしで対応	具なしをゼリー状に固める。

●トロミの指示がある場合は増粘剤を使用すること。

※料理の水分が多い場合、トロミの指示がなくても増粘剤を使用し、食べやすく調整すること。

●見た目にも配慮し、調理工程や使用器具の工夫をすること。

●味付けは2人以上で確認し、必要に応じて調整して提供すること。ゼリーが固い場合は栄養士に相談すること。