





嚥下調整食分類一覧 【①主食（ごはん）】

コード名	施設名	聖隷袋井市民病院		
0j	呼び名		とろみ剤等	
	写真		説明 (作り方)	
0t	呼び名		とろみ剤等	
	写真		説明 (作り方)	
1j	呼び名	重湯ゼリー	とろみ剤等	ゼラチン
	写真		説明 (作り方)	重湯に顆粒粉飴を入れ、1.76%のゼラチンで固める
2-1	呼び名	なめらか粥（スベラカーゼ粥）	とろみ剤等	スベラカーゼ
	写真		説明 (作り方)	洗米した米に6倍の水量にて炊く。炊きあがり後、重量に対し、2%のスベラカーゼを入れ、ミキサーで粒がなくなるまで攪拌する。（温提供）
2-2	呼び名		とろみ剤等	
	写真		説明 (作り方)	
3	呼び名		とろみ剤等	
	写真		説明 (作り方)	
4	呼び名	全粥	とろみ剤等	
	写真		説明 (作り方)	洗米した米に6倍の水量にて炊く。炊きあがり後重湯を取り除き、全体を混ぜる。
非該当	呼び名	米飯	とろみ剤等	
	写真		説明 (作り方)	洗米した米に1.6倍の水量にて炊く。