





## 嚥下調整食分類一覧 【③鶏の照り焼き】

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		とろみ剤等
	写真		説明 (作り方)
2-1	呼び名		とろみ剤等
	写真		説明 (作り方)
2-2	呼び名	嚥下食Ⅲ(肉団子おろし煮)	とろみ剤等
	写真		とろみ剤等 説明 (作り方)
3	呼び名	消化移行食(肉団子おろし煮)	とろみ剤等
	写真		とろみ剤等 説明 (作り方)
4	呼び名	軟菜食(肉団子おろし煮)	とろみ剤等
	写真		とろみ剤等 説明 (作り方)
非該当	呼び名	普通食(鶏の胡麻照り焼き)	とろみ剤等
	写真		とろみ剤等 説明 (作り方)

ネオハイトロミールⅢ  
コード4の肉団子おろし煮(付け合わせなし)に出汁とネオハイトロミールⅢを加え、粒がなくなるまでミキサーで攪拌。

コード4の肉団子おろし煮の肉団子(付け合わせなし)を3mm程度の粒が残るようにミキサーで攪拌。上からおろしあんをかける。

肉団子をホテルパンに並べ、蓋をしてスチコンでスチーム20分加熱。おろしあんを上からかける。  
付け合わせのジャガイモはスチーム10分加熱。

鶏肉のパスツキを考慮し普通食のみ鶏の胡麻照り焼きとし、コード4以下は肉団子おろし煮の展開としています。