

施設名：京都府立子ども発達支援センター	所属名：療育課
電話番号：0774-64-6141	

学会分類 2013	食事の名称 エネルギー量	形態	食事の特徴	1食分の写真
0 j	(設定なし)			
0 t	(設定なし)			
1 j	(設定なし)			
2-1	経管用ペースト食 345kcal/食(約400ml) (半量食あり)	粒、ねばりのないペースト (とろみなし、でんぷん分解酵素添加) 	・食材を同量の*ベースライスと一緒にミキサーにかけて、ザル(16メッシュ)でこしたものを。ヨーグルト、飲むゼリーはそのままで提供。 ・胃ろうや経鼻経管栄養のこどもの注入食や、舌突出などにより口唇閉鎖が未獲得で送り込みや嚥下の力が弱いこどもの食事に適用。  *ベースライス： 全粥 200gとでんぷん消化酵素剤(おかゆヘルパー) 小さじ1をミキサーにかけてのもの。  ・主食：ベースライス	主食・副食：全量 
2-2	ペースト食 345kcal/食 (半量食あり)	ペースト (とろみあり) 	・食材を同量の*ベースライスと一緒にミキサーにかけて、とろみ剤でとろみをつける。ヨーグルト、飲むゼリーはそのままで提供。  ・汁物：食べる時にとろみを調整する。  ・米飯：ベースライス、全粥ゼリー、つぶし全粥、全粥から選択。パン粥経管用ペースト	主食・副食：半量 主食は全粥ゼリー 
3	押しつぶし食 300～370kcal/食 主食により、変わる。 (半量食あり)	①まとまりペースト (舌で容易につぶせる固さ)  すくって傾けても容易に落ちない。スプーンで押した形に変形し、混ぜるとなめらかなペーストになる 	・副菜・果物：食材と白湯(1:1)をミキサーで攪拌し、半固形化補助剤(ミキサーゲル)2.5%を添加してムース状にする。	主食・副食：全量。主食は全粥 
		②まとまりマッシュ (舌でしっかり押しつぶせる固さ)  容易に落ちない。スプーンで押しつぶすと粒同士が分離せずまとまっている。 	・肉・魚：ハンディーフードプロセッサで刻み、とろみあん(食材の1/2量)と攪拌したのち、成形する。	
		③舌で押しつぶせる固さ 	・りんご：1～1.5cmのサイコロにカット。圧力鍋で5分加圧、自然放冷。  ・米飯：つぶし全粥、全粥、軟+粥から選択。	
4	粗刻み食 300～370kcal/食 主食により、変わる。 (半量食あり)	歯ぐきでつぶせる固さ 	・二度挽きしたひき肉料理(ハンバーグ、ミートローフ) やかれいなどやわらかい魚の煮付け、根菜の煮物(大根、にんじん、かぼちゃ、いも)など軟らかいもの。  ・咀嚼が必要なから揚げやフライはフードプロセッサで刻み、フレーク状にする。薄切り肉は5mmにカットする。焼き魚が皮を取ってほぐす。とろみあんをかける。  ・汁物や煮物に入れる野菜、乾物(ひじき、切り干し大根)は圧力鍋で5分加圧し、軟らかくする。  ・サラダ・和え物：5mmにカットし、少量の水ととろみ剤を加えまとめる。  ・米飯：軟飯、ご飯から選択。	副食：全量。主食はパン 