






副食形態一覧表

名称	一般食	ソフトA食	ソフトB食	ソフトC食	ソフトD食
【肉料理】 牛ヒレステーキ茸のソース					
【魚料理】 サーモンの大葉焼き					
【野菜料理】 季節のサラダ					
内容	一般的なおかず	ポイル野菜を使う	かたい物、繊維質を控えた食事 肉は薄くスライス	かたい物、繊維質を控えた食事 肉は薄くスライス 魚は柔らかいもの 嚥下レベルによって あんかけ状にする。	ミキサーにかけたもの 具なし汁にとろみをつけた物
大きさ・形状	通常大きさ 一口カット対応あり	通常大きさ 一口カット対応あり	食べやすい大きさ 一口カット対応あり	薄くスライス 食べやすい大きさ 一口カット対応あり	ペースト状 ゼリー状
咀嚼の必要性		ポイル野菜なら咀嚼できる	薄い肉なら咀嚼できる	歯茎でつぶせる	嚙まなくてよい
学会分類 2021					
栄養量目安	白飯 120g 1600Kcal	白飯 120g 1600kcal	軟飯 120g 1600Kcal	軟飯120g 全粥300g 1600kcal	すり粥ゼリー150g 1350kcal