



# レシピの見方

盛付けイメージ写真
10人分の材料

物性値

物性のイメージ写真

作り方

調理のポイント

嚥下調整食学会分類2021(食事)

※「日本摂食嚥下リハビリテーション学会誌25(2): 135-149, 2021」または日本摂食嚥下リハ学会HP「嚥下調整食分類2021」を必ずご参照ください。

## 作り方について

アイコンで簡略化して説明しています。材料は計量のしやすさを考慮し、10人分で記載しています。



全粥



\*材料の分量(計①)に対しての割合を表示しています。



トロミアップ  
パーフェクト



ゼリー  
パーフェクト

\*\*材料の分量(計②)に対しての割合を示しています。



ゲル化剤添加後、  
よくかき混ぜながら  
80°C以上に加熱し、  
容器に移し、冷蔵庫  
で冷やし固める。

## 栄養成分値について (1人分を表示しています)

栄養成分値  
(1人分)  
000kcal P0.0g F0.0g C0.0g

P:たんぱく質 F:脂質 C:炭水化物

※日本食品標準成分表2020年(八訂)より算出

## 温度帯について

2-1 (ペースト) 20°C → 45°C

○°C → ○°C は提供温度を想定しています。

〈物性測定監修〉県立広島大学大学院 総合学術研究科 柏下研究室

〈監修〉広島修道大学 健康科学部 教授 柏下 淳子 先生 〈レシピ企画・作成〉広島赤十字・原爆病院

