

【書き方注意点】

*施設名横に（ ）書きで記載している施設種別や、フッターのページ番号などを地域保健課で編集して掲載します。

大きさは、おおよそのサイズでかまいませんのでご記入ください（例：1 cm、5 mm等）。

参考レベルは、学会分類 2021 を確認のうえ、食形態ととろみの該当に○をつけてください。

<施設名:> 食形態一覧表

No. 1

食事名称	栄養基準	食事内容		献立	写真	主食 種類・量 処理方法
食	kcal 蛋白質 g 脂質 g 炭水化物 g 食塩 g以下	大きさ	()cm 又は ()mm			g
		禁止食品				
		とろみ・凝固剤使用	有・無 市販品名() 使用方法()			
		参考レベル	学会分類2021 0j・0t・1j・2-1・2-2・3・4 とろみ： 段階 1・2・3			
		対象				
		備考				
食	kcal 蛋白質 g 脂質 g 炭水化物 g 食塩 g以下	大きさ	()cm 又は ()mm			g
		禁止食品				
		とろみ・凝固剤使用	有・無 市販品名() 使用方法()			
		参考レベル	学会分類2021 0j・0t・1j・2-1・2-2・3・4 とろみ： 段階 1・2・3			
		対象				
		備考				

対象には、その食形態を提供する対象となる方の咀嚼・嚥下機能の状態をご記入ください。

（常食の例：噛む力や飲み込む力がしっかり残っている方、等）

（きざみの例：噛む力が低下しているが、飲み込む力は残っている方、等）

令和 年 月 改訂