

	刻み食	軟菜食	ミキサー食
向いている方	<ul style="list-style-type: none"> <li>・嚙む力が衰えている方</li> <li>・口が開きにくい方</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・嚙む力が衰えている方</li> <li>・飲み込む力が衰えている方</li> <li>・胃もたれを起こしやすい方</li> <li>・唾液が少ない方</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・嚙む力がかなり衰えている方</li> </ul> 例) 歯がない・抜けてしまった方
メリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>①嚙む必要が少ない。</li> <li>②ミキサー食より普通食に近く、視覚・嗅覚で楽しみやすい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①常食に近いご飯が食べられる。</li> <li>②刻み食に比べて見た目が良い。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①嚙む必要がない。</li> <li>②栄養の吸収が早い。 消化に必要なエネルギーが少なく、摂取後すぐに栄養を利用できる。</li> </ul>
デメリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>①食べ物がまとまりづらく、誤嚥のリスクがある。</li> <li>②食べかすが残って虫歯・肺炎のリスクになる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①作るのにノウハウが必要。 肉を筋切りして叩いたり、圧力鍋を使ったり、野菜の繊維を断ち切るように切るなど、食材に合わせて下ごしらえの必要がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①見た目が悪い。</li> <li>②量が多い。 とろみをつけるために水分が必要となり、量が多くなる。摂取量が少ないと低栄養につながる。</li> <li>③誤嚥のリスクがある。 粘度の調節が不適切だと、誤嚥のリスクが高まる。</li> </ul>