

ユニバーサルデザインフード「UDF」の場合 ※「UDF」は「日本介護食品協議会」が設定

区分	※1 容易にかめる	※2 歯ぐきでつぶせる	※3 舌でつぶせる	※4 かまなくてよい
かむ力の目安	かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくてやわらかければ食べられる	固形物はかきずても食べづらい
飲み込む力の目安	普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい
かたさの目安	ごはん	ごはん～やわらかごはん	金がゆ	ペストがゆ
	さかな	焼き魚	煮魚	白身魚のうらこし
	たまご	厚焼き卵	だし巻き卵	スクランブルエッグ やわらかい茶わん蒸し(具なし)
	調理例(肉じゃが)			
物性規格	かたさ 上限値 N/m <sup>2</sup> 5×10 <sup>5</sup>	5×10 <sup>4</sup>	ゾル：1×10 <sup>4</sup> ゲル：2×10 <sup>4</sup> ゾル：1500	ゾル：3×10 <sup>3</sup> ゲル：5×10 <sup>3</sup> ゾル：1500

ユニバーサルデザインフード「UDF」の図表  
「UDF」から見た介護施設での「食事提供形態」の実態

- ①左記の「区分4と3」は「ミキサー食又はペスト食」を提供 弊社はこのミキサー食をムース食に変革する事をコンセプトに！
- ②左記の「区分2」は「キザミ食」
- ③左記の「区分1」は「一口」
- ④左記以外は区分4から上は「流動食」で 区分1から下は「普通食又は軟飯又」

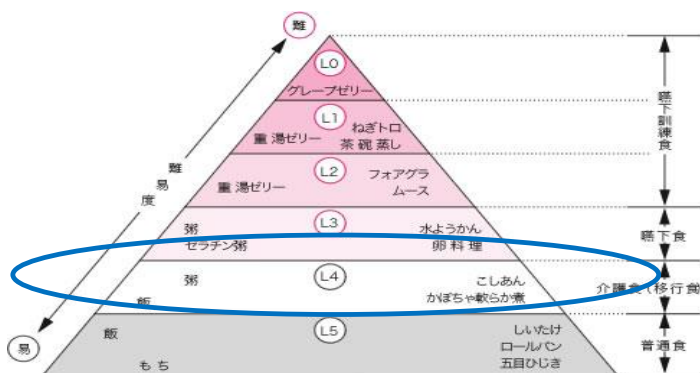
「学会分類2013」の場合 ※「学会分類2013」は「日本摂食嚥下リハビリテーション学会」が設定

コード【I-8項】	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力【I-10項】	他の分類との対応【I-7項】
0	j 嚥下訓練食品0j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー。離水が少なく、スライス状にすることが可能なもの	・重度の症例に対する評価・訓練用。 ・少量をすくってそのまま吞み可。 ・残留した場合には吸引が容易。 ・たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	・嚥下食ピラミッドL0 ・えん下困難者用食品許可基準 I
	t 嚥下訓練食品0t	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ)のどちらかが適している)	・重度の症例に対する評価・訓練用 少量ずつ飲むことを想定。 ・ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口中で溶けてしまう場合。 ・たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL3の一部(とろみ水)
1	j 嚥下調整食1j	均質で、付着性・凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	・口腔外で既に適切な食塊状となっている(少量をすくってそのまま吞み可) ・送り込み時に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある	おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリー など	(若干の食塊保持と送り込み能力)	・嚥下食ピラミッドL1・L2 ・えん下困難者用食品許可基準 II ・UDF区分4(ゼリー状) ・UDF:ユニバーサルデザインフード
2	1 嚥下調整食2-1	ビュレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの。 ・スプーンですくって食べることが可能なもの	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆ や粥	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	・嚥下食ピラミッドL3 ・えん下困難者用食品許可基準 II・III ・UDF区分4
	2 嚥下調整食2-2	ビュレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので、不均質なものを含むスプーンですくって食べることが可能なもの		やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水も少なく付着性も低い粥類	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	・嚥下食ピラミッドL3 ・えん下困難者用食品許可基準 II・III ・UDF区分4
3	嚥下調整食3	形はあるが、押しつぶしが容易。・食塊形成や移送が容易。・咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの。・多量の離水がない	・舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの。 ・押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮した粥 など	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	・嚥下食ピラミッドL4 ・UDF区分3
4	嚥下調整食4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの。 ・箸やスプーンで切れるやわらかさ	・誤嚥と意識のリスクを配慮して素材と調理方法を適切に選んだもの。 ・歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは	軟飯・全粥 など	上下の歯槽間の押しつぶし能力以上	・嚥下食ピラミッドL4 ・高齢者ソフト食 ・UDF区分2およびUDF区分1の一部

「スマイルケア食」の場合 ※「スマイルケア食」は「農林水産省」が設定

分類	学会分類2013	他の分類との対応	該当する主な商品名
青D (介護予防のための食品)	-	嚥下食ピラミッドL5	管理栄養士等への相談の結果を受けて、個別に対応。該当する主な商品の一例: やわらか百菜(やわらか常食タイプ)等
黄A (弱い力で噛める食品)	嚥下調整食4	嚥下食ピラミッドL4 UDF区分1 高齢者ソフト食1	おいしく惣菜、思いやり堂本便、食事は楽し、聘珍茶寮、ホスピタルグルメ、明治やわらか食、メディケア食品、やさしい献立、やわらか百菜(やわらか常食、きざみ食タイプ)等
黄B (歯ぐきでつぶせる食品)	嚥下調整食4	嚥下食ピラミッドL4 UDF区分2 高齢者ソフト食2	あいーと、思いやり堂本便、食事は楽し、ホスピタルグルメ、明治やわらか食、メディケア食品、やさしい献立、やさしくサポート、やさしくラクケア、やわらか亭、やわらか百菜(きざみ食タイプ)等
黄C (舌でつぶせる食品)	嚥下調整食3	嚥下食ピラミッドL4 UDF区分3 高齢者ソフト食3	あいーと、エネプリン、エバースマイル、エンジョイおかずゼリー、おいしくサポート、葛ごり、食事は楽し、ソフトナウマイル、煮ごりシリーズ、ホスピタルグルメ、明治メイバランスたんばくゼリー、明治メイバランスビタミンゼリー、明治やわらか食、メディケア食品、やさしい献立、やさしくラクケア、やわらかあいディッシュ、やわらか倶楽部、やわらか倶楽部HOT、やわらか百菜(ミキサー食)、らくらく食パン等
赤A (ペースト状の食品)	嚥下調整食2	嚥下食ピラミッドL3 UDF区分4	あいーと、おいしくミキサー、食事は楽し、とろろ煮込み、聘珍茶寮、明治やわらか食、メディケア食品、やさしい献立、やさしくラクケア、やわらか百菜(とろみ食)、和風ぶりん等
赤B (ムース状の食品)	嚥下調整食1j	嚥下食ピラミッドL1・L2 UDF区分4	おいしくミキサー、食事は楽し、とろろ煮込み、聘珍茶寮、明治やわらか食、メディケア食品、やさしい献立、やさしくラクケア、和風ぶりん等
赤C (ゼリー状の食品)	嚥下訓練食0j	嚥下食ピラミッドL0	エンゲリード、ブイ・クレスゼリー、ブロッカZn等

「嚥下ピラミッド」の場合



嚥下ピラミッド図表  
「嚥下ピラミッド」から見た介護施設での「食事提供形態」の実態

- ①左記のL0～L2の「嚥下訓練食」は ほぼメーカーの既製品を使用 ※この形態は老人施設では少数
- ②左記のL3の「嚥下食」は「ミキサー食又はペースト食」 ※老人施設では5%～10%がこの形態
- ③左記のL4の「介護食」は「キザミ食」 ※老人施設では15%～30%がこの形態
- 弊社はこのL3とL4をムース食に変革する事をコンセプトに！
- ④左記のL5の「普通食」は「軟飯又は常食」

# ムース食の再加熱方法

日本ケアミール(株)

当製品を提供する際は冷凍状態のまま、電子レンジ又はスチコンで再加熱してください。

## ムース食 1人前セットの場合

### 【1】商品をパッケージから取り出す



- ・冷凍庫から取り出し、使用する時間帯(朝・昼・夕食)の商品をパッケージ毎切り離します。
- ・容器の上シールをはがして商品を取り出します。
- ・ソースも取り出します。
- ・使用しない商品は冷凍庫に保管してください。

### 【2】器やパットに並べる



- ・取り出したムース食を器やパットに並べます。

### 【3】冷凍状態のまま、料理名に沿ってムースをカットする



- 1人前セットは初めから1人前用に大きくカットしてありますが、提供する際は、料理名に沿ってカットして下さい(例… ムーにより、メイン料理、小鉢料理を半分又は三分の一、銀杏切り等にカットする) ※別途「1人前セットのレシピ集」を参照してください。

### 【4】ムース食を陶器の器に盛りつける



- ・カットしたムース食を陶器の器に並べます。
- ・皿の上から必ずラップをかけてください。

又は

### 【5】電子レンジで再加熱す



- ・冷凍状態のまま、ムース食を加熱して下さい。目安時間は500wで、

朝食:約1分40秒、昼食:約2分、夕食:約2分30秒ですが、時間は加減調整してください。  
・ソースは鍋に入れて、湯煎で温めてください

### 【5-A】蒸し器で再加熱する



- ・皿の上から必ずラップをかけてください(湯気で水滴がムースの表面につく恐れがあります)

- ・蒸し器は事前に沸騰させておいて下さい。
- ・冷凍状態のまま、ムース食を蒸し器に入れて下さい。(目安時間は約8分~10分です)
- ・ソースは鍋に入れて、湯煎で温めてください

### 【6】加熱後に取り出してソースをかける



- ・加熱したソースを開封して、メイン料理の上からかけて下さい(ソースはお好みにより薄めたり、お好みの量をかけて下さい)
- ・一部商品には味付け済みのものもあります。

### 【7】完成



- ・それぞれの食器をトレイに並べて完成です。 ※ごはん和汁物は付いておりません。お客様の方でご用意してください。

当日再加熱したムース食は、当日中にご使用して下さい。

## ムース食 単品の場合

### 【1】商品を段ボールから取り出す



- ・冷凍庫から取り出し、使用する時間帯(朝・昼・夕食)の商品のみを取り出します。
- ・使用する時間帯のソースも取り出します。
- ・使用しない商品は冷凍庫に保管してください。

### 【2】パッケージを開けて商品を取り出す



- ・ムース単品のパッケージを、はさみで開封し、中身を取り出し、パットに並べます。
- ・冷凍状態のままカットできます。

### 【3】冷凍状態のまま、人数分及び料理に沿ってカットす



- ・冷凍状態で各ムース1本を人数分にカットします(メイン用は1本当り320g、小鉢類は220gの内容量です)
- ・1人前のg数は自由にカットして下さい。
- ・食材名や料理名に沿ってカットして下さい

### 【4】カットしたムースを皿に盛り付けし、パットに並べる



- ・カットしたムース食を皿に盛り付けします。
- ・盛り付けした器をパットに並べます

### 【5】スチコンで再加熱する



- ・スチコンの設定はスチームモードで110℃、8分~10分設定を目安に加熱して下さい(状況により時間調整してください)
- ※中心温度を計測する場合は85℃ 1分

### 【6】加熱後に取り出してソース(別途調理の場合)をかける



- ・別途作っているソースがあれば、料理の上からかけて下さい。
- ・一部商品には味付け済みのものもあります(献立上では参考に料理名を設定しております)

### 【7】完成



- ・それぞれの食器をトレイに並べて完成です。 ※ごはん和汁物は付いておりません。
- 当日再加熱したムース食は、当日中にご使用して下さい。