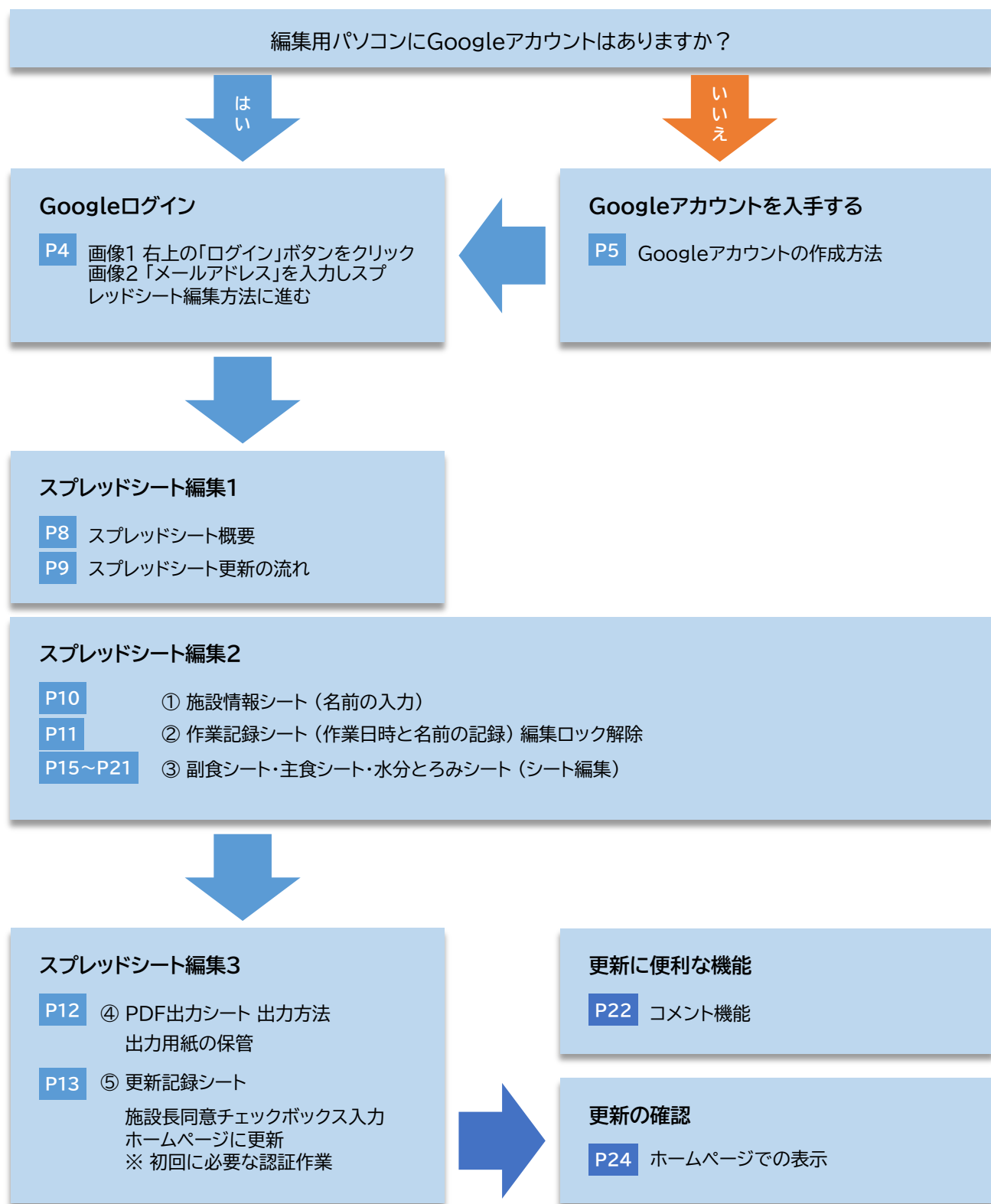


目次

	ページ	動画時間
1 更新の仕組み	3	00' 13"
2 Googleアカウント	4	01' 27"
2-1 Googleアカウント作成方法	5	
3 スプレッドシート編集方法	8	
3-1 スプレッドシート概要	8	04' 34"
3-2 更新の流れ	9	
3-3 シートの更新方法	10	
3-3-1 ① 施設情報シート	10	08' 04"
3-3-2 ② 作業記録シート	11	
3-3-3 ③ 副食・主食・水分とろみシート	11	09:44"
3-3-4 ④ PDF出力シート	12	15' 29"
3-3-5 ⑤ 更新記録シート	13	16' 56"
3-3-6 副食・主食シートの更新入力解説	15	09' 43"
3-3-6-1 画像の準備	16	10' 58"
3-3-6-2 画像挿入方法	19	12' 45"
3-3-6-3 画像削除方法	20	
3-3-7 水分とろみシートの更新入力解説	21	13' 58"
3-4 コメント機能	22	18' 45"
3-5 更新確認	24	

更新作業フローチャート



本ホームページへの更新内容の開示について、施設側の同意を必ず得てください。
更新作業は「更新内容について施設長の同意を得ました」のチェックを入れることが必要で、
「更新」ボタンを押すことで更新作業が完了し、ホームページに反映されます。
チェックを入れない場合は更新は完了しません。

1 更新の仕組み

にいがた食形態一覧のウェブサイトはWordPressで構築されており、各施設の食形態情報はGoogleスプレッドシートを使用して更新します。
スプレッドシートへの共有URLは、各施設が申請書に記入し、新潟県栄養士会へメールで申請することで配布されます。

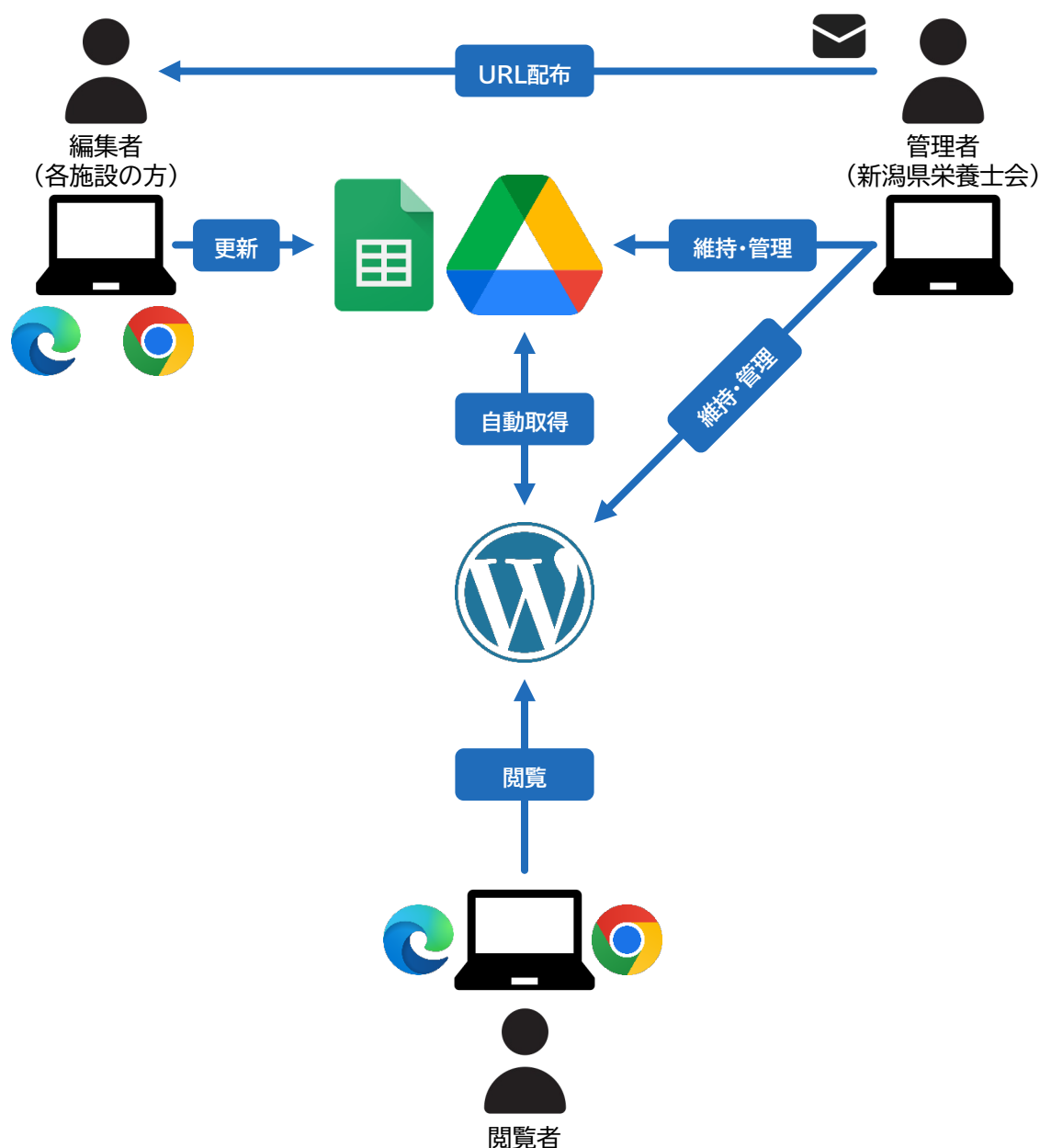
URLは、

[https://docs.google.com/spreadsheets/...\(ここから施設固有のアドレス\)...](https://docs.google.com/spreadsheets/...(ここから施設固有のアドレス)...)

このような形式で、施設ごとに固有のアドレスになっています。

URLが分かればアクセスできますので、第三者に転送などされませんようご注意ください。

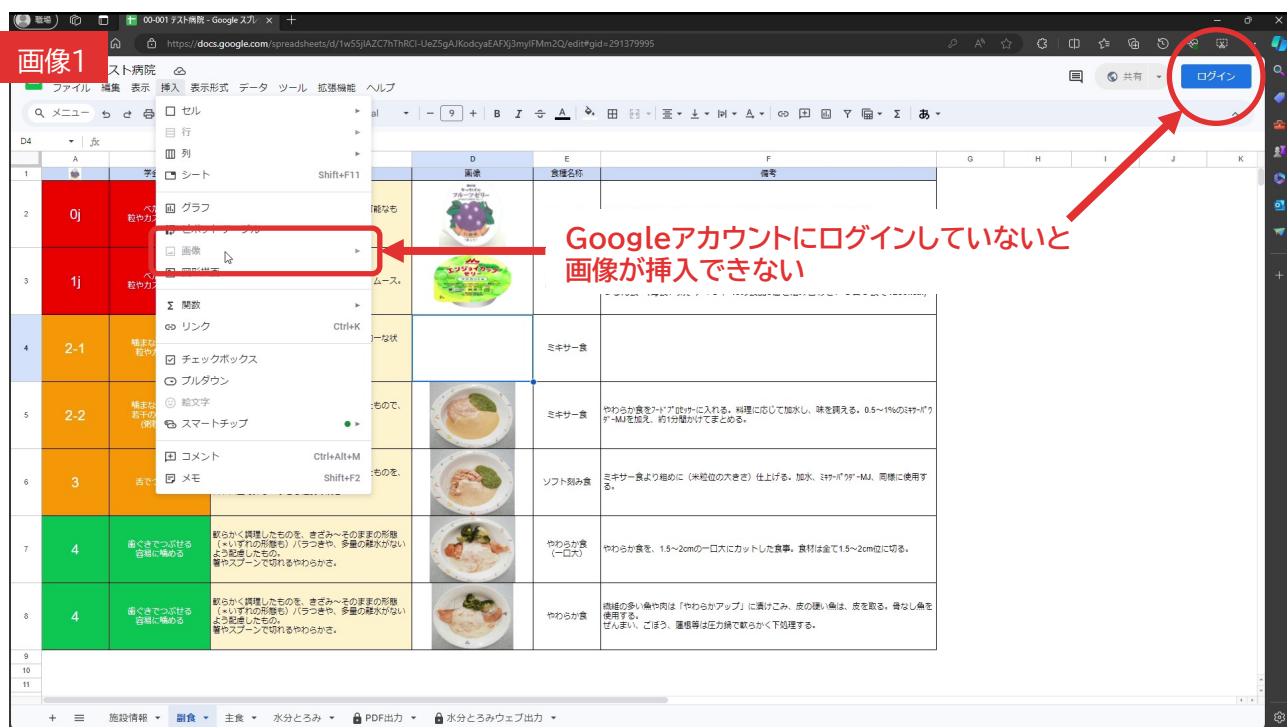
配布されたURLにアクセスするとスプレッドシートが開きますので、その内容を編集するとウェブサイト上の情報も更新される仕組みになっています。



2 Googleアカウント

食形態一覧表では副食・主食の画像の挿入において、ご使用の編集用パソコンでGoogleアカウントの入手が必要です。(画像1)

Googleアカウントの取得及び編集を開始する際は、あらかじめ料理画像の準備をしてスプレッドシートを編集するパソコンに保存しておきます。(P16 3-3-6-1「画像の準備」参照)



《Googleアカウントの入手が必要な場合》

手順1…画像1 右上の「ログイン」ボタンをクリック

手順2…画像2 下部「アカウントの作成」ボタンをクリック

手順3…P5「Googleアカウントの作成方法」の説明に従ってGoogleアカウントの入手を最初に行う

手順4…手順3が終了後、再度画像2でメールアドレスを入力してスプレッドシート編集方法に進む

《Googleアカウントがすでにある場合》

手順1…画像1 右上の「ログイン」ボタンをクリック

手順2…画像2 メールアドレスを入力してスプレッドシート編集方法に進む



すでにGoogleアカウントがある場合は
メールアドレスを入力してパスワード入力
画面に進む

まだお持ちでない場合は「アカウントを作成」
ボタンをクリックして次に進む

2-1 Googleアカウントの作成方法

1



Google
ログイン
スプレッドシートに移動する

メールアドレスまたは電話番号

メールアドレスを忘れた場合

ご自分のパソコンでない場合は、ゲストモードを使用して非公開でログインしてください。
ゲストモードの使い方の詳細

アカウントを作成

スプレッドシートの右上にある「ログイン」ボタンをクリックすると「ログイン」ウィンドウが表示されます。
このウィンドウの左下にある「アカウントの作成」をクリックします。
次に出てくるプルダウンで、編集用のみにGoogleアカウントを作成する場合は、「個人で使用」をクリックしてください。

アカウントを作成

個人で使用

子供用

仕事 / ビジネス用

2



Google アカウントを作成
名前を入力してください

姓 (省略可)

名

次へ

アカウントに使用する「姓」と「名」を入力してください。
スプレッドシートの編集に使用するだけであれば、**名前は任意のもので問題ありません。**
入力したら「次へ」をクリックしてください。

「姓」を入力

「名」を入力

3



Google
基本情報
生年月日と性別を入力してください

年 月 日

性別

生年月日と性別の入力をお願いする理由

次へ

次に生年月日と性別を入力してください。
入力したら「次へ」をクリックしてください。

生年月日を入力

性別を選択

4



次はGmailアドレスの選択になります。
提案されたメールアドレスでよければそちらを選択し、任意のメールアドレスにしたい場合は「自分でGmailアドレスを作成」を選択してください。
メールアドレスを入力して「次へ」をクリックしてください。

提案されたメールアドレスでよければいずれかを選択

任意のメールアドレスにする場合は入力する

5

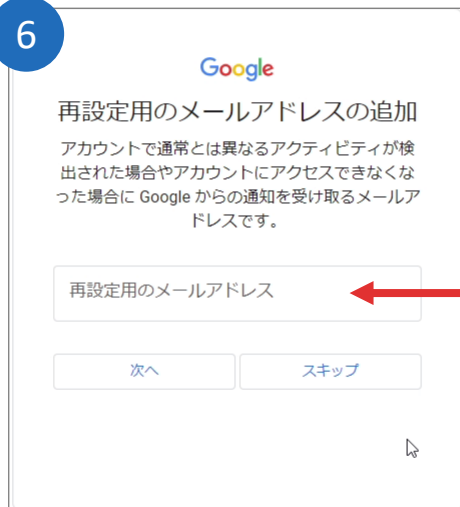


次はパスワードの作成です。
半角アルファベット、数字、記号を組み合わせる8文字程度のパスワードを作成してください。
同じパスワードを2回入力したら「次へ」をクリックします。

パスワードを作成する

作成したパスワードをもう一度入力

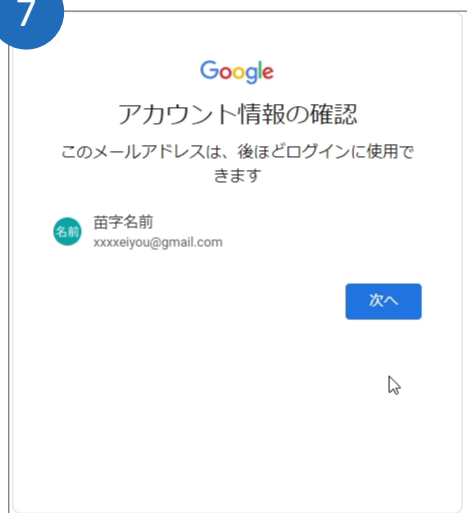
6



Googleアカウントの再設定用のメールアドレスを指定します。
仕事場で使用しているメールアドレスを入力してください。
Googleアカウントにアクセスできなくなった場合にGoogleから通知を受け取るためのメールアドレスです。
入力したら「次へ」をクリックします。
通知を受け取る必要がない場合は「スキップ」することも可能です。

普段使用している仕事場のメールアドレスを入力

7



これでアカウントの設定は終了です。

メールアドレスとパスワードは忘れないように保存して職場内で共有ください。

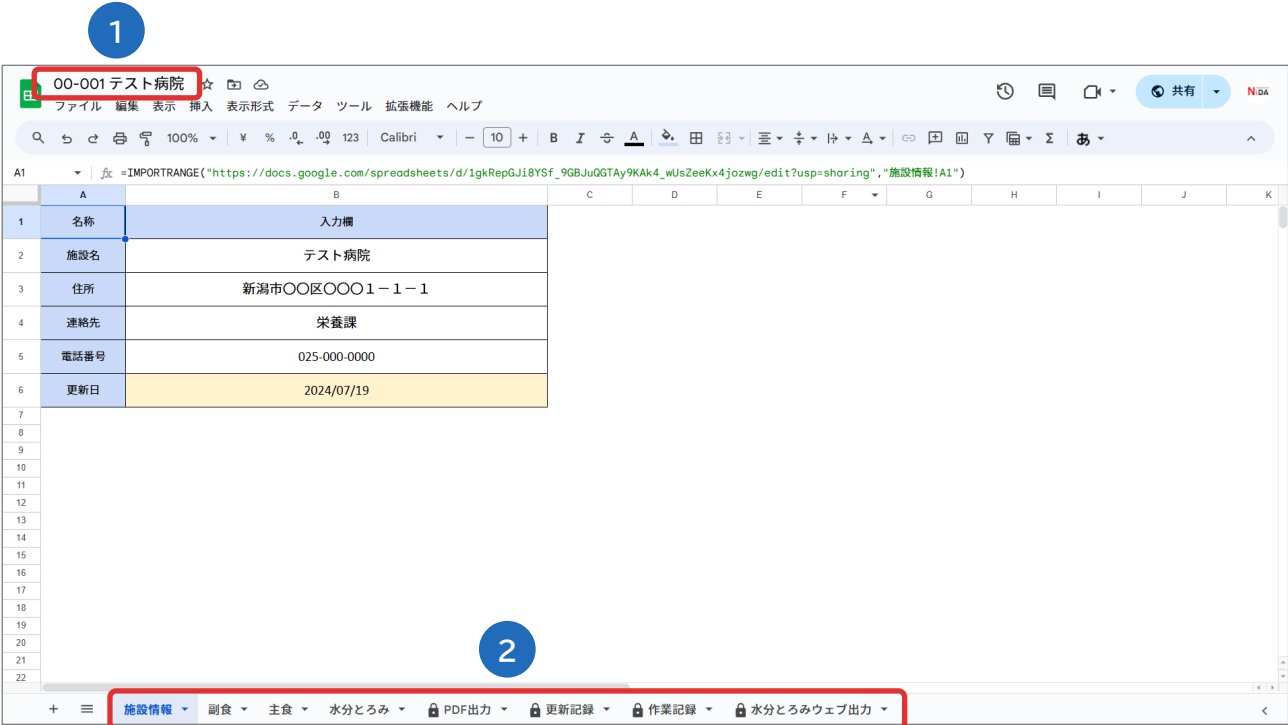
「次へ」をクリックすると「プライバシーと利用規約」の画面になります。下までスクロールすると「同意する」ボタンがありますのでクリックしてください。

「プライバシーと利用規約」に「同意する」とスプレッドシートの画面に戻り、Googleアカウントにログインした状態になります。

3 スプレッドシート編集 ①

3-1 スプレッドシート概要

配布されたURLにブラウザでアクセスすると下記のような画面が開きます。



1 ファイル名

管理番号と施設名が表示されます。
開いているファイルが自施設のファイルで間違いないかご確認ください。

2 スプレッドシート

12枚のスプレッドシートで構成されています。みなさんに編集いただくのは4つの(施設情報・副食・主食・水分とろみ)シートで、残りのシートはPDFやウェブサイトの出力に使用されます。
シート名のタブをクリックすることでシートを切り替えることができます。

〈編集するシート〉

- 施設情報シート・・・・・・・・・・施設の基本情報を入力します。(P10)
- 副食シート・・・・・・・・・・副食の食形態を入力します。(P15～P20)
- 主食シート・・・・・・・・・・主食の食形態を入力します。(P15～P20)
- 水分とろみシート・・・・・・・・・・水分とろみの情報を入力します。(P21)

〈編集しないシート〉

- PDF出力シート・・・・・・・・・・編集は不要です。(P12)
- 更新記録シート・・・・・・・・・・更新ボタンでの更新日時が記録されます。(P13～P14)
- 作業記録シート・・・・・・・・・・編集日時が記録されます。(P11)

以降のシートはホームページの表示に使用するシートでいずれも編集不要です。

※ 各シートの表の背景が白い部分を入力ください。色が付いている部分は編集不可になっています。

3-2 スプレッドシート更新の流れ

● 作業順番

- ① 施設情報シート（名前の入力） P10
シートを開くと「名前の入力」ウィンドウが開くので名前を入力します
- ② 作業記録シート（作業日時と名前の記録） P11
日時と名前が記録されるとロックが解除され編集ができる状態になります
- ③ 副食シート・主食シート・水分とろみシート（シート編集） P15～P21
それぞれのシートの内容を編集します
- ④ PDF出力シート（施設長の同意を得る） P12
PDFの内容を印刷し、施設長の同意を得ます
- ⑤ 更新記録シート（ホームページを更新） P13～P14
更新ボタンをクリックしてホームページを更新します

施設食事情報の開示について

本ホームページへの更新内容の開示について、施設側の同意を必ず得てください。

更新作業は「更新内容について施設長の同意を得ました」のチェックを入れることが必要で、
「更新」ボタンを押すことで更新作業が完了し、ホームページに反映されます。

チェックを入れない場合は更新は完了しません。

3-3 シートの更新方法

3-3-1 ① 施設情報シート（名前の入力）

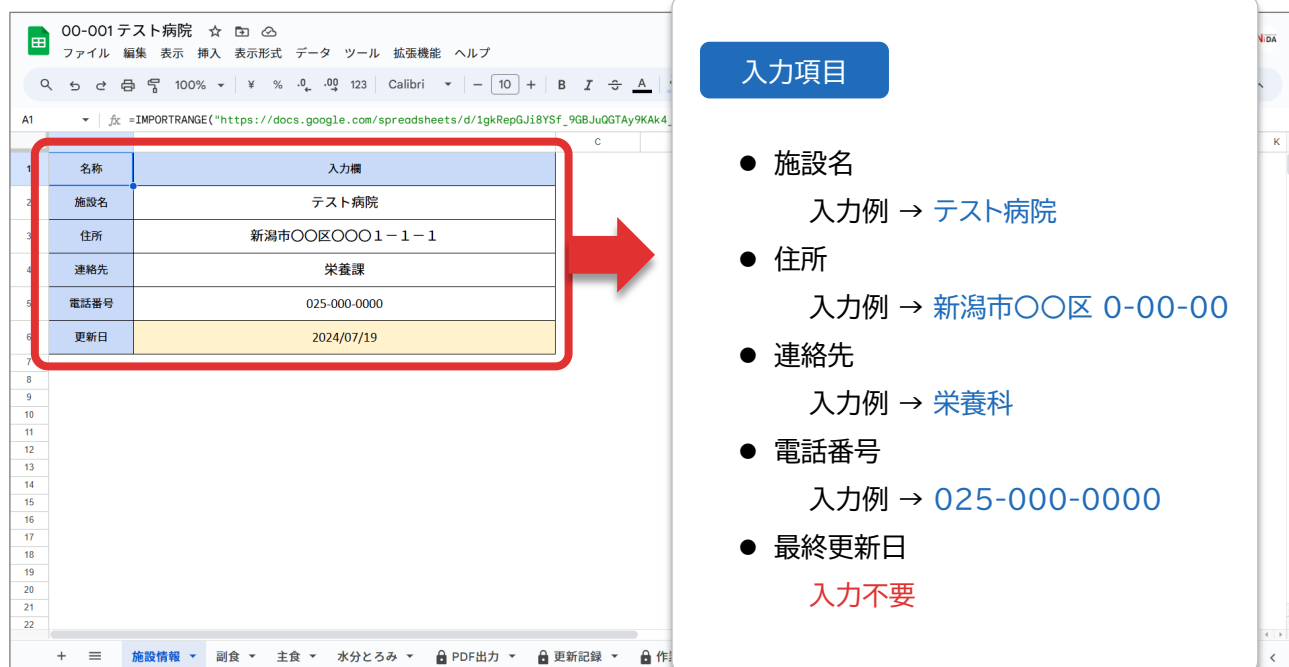
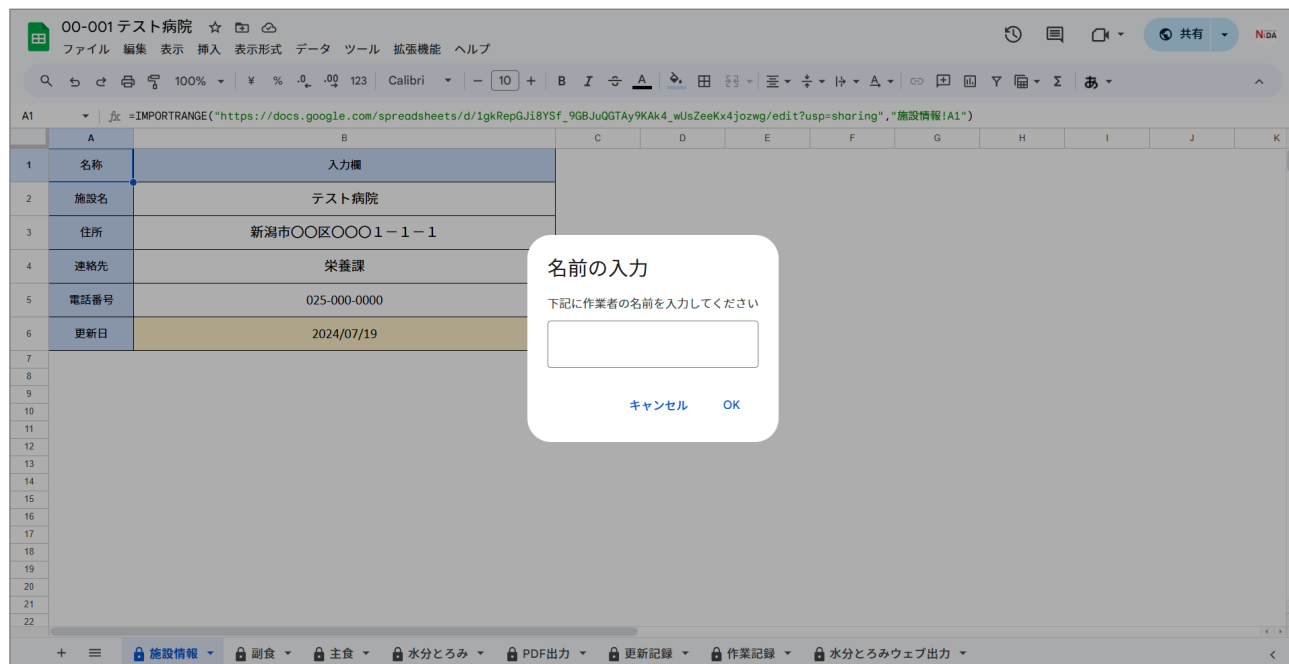
施設の名前や連絡先など基本情報を入力するシートです。

ファイルを開いて3～5秒ほどすると「名前の入力」ウィンドウが表示されます。

作業する方の名前を入力し、「OK」ボタンをクリックすると、シートのロックが解除され編集ができるようになります。

ここで入力した名前と日時は「作業記録」シートに記録されます。

セルに対して編集を行うたびにファイルと最終更新日は自動保存されます。



① 施設情報シートで入力した**名前**と**日時**が反映されます。
記録はこのように表記され、同時に**シートのロックが解除**され③～④の編集が可能となります。



00-001 テスト病院 ☆ 印 付

ファイル 編集 表示 挿入 表示形式 データ ツール 拡張機能 ヘルプ

100% 123 デフォルト 9 B I U A 田 三 四 五 六 七 八 九 十 十一 十二 十三 十四 十五 十六 十七 十八 十九 二十 二十一 二十二 二十三 二十四 二十五 二十六 二十七 二十八 二十九 三十 三十一 三十二 三十三 三十四 三十五 三十六 三十七 三十八 三十九 四十 四十一 四十二 四十三 四十四 四十五 四十六 四十七 四十八 四十九 五十 五十一 五十二 五十三 五十四 五十五 五十六 五十七 五十八 五十九 六十 六十一 六十二 六十三 六十四 六十五 六十六 六十七 六十八 六十九 七十 七十一 七十二 七十三 七十四 七十五 七十六 七十七 七十八 七十九 八十 八十一 八十二 八十三 八十四 八十五 八十六 八十七 八十八 八十九 九十 九十一 九十二 九十三 九十四 九十五 九十六 九十七 九十八 九十九 一百

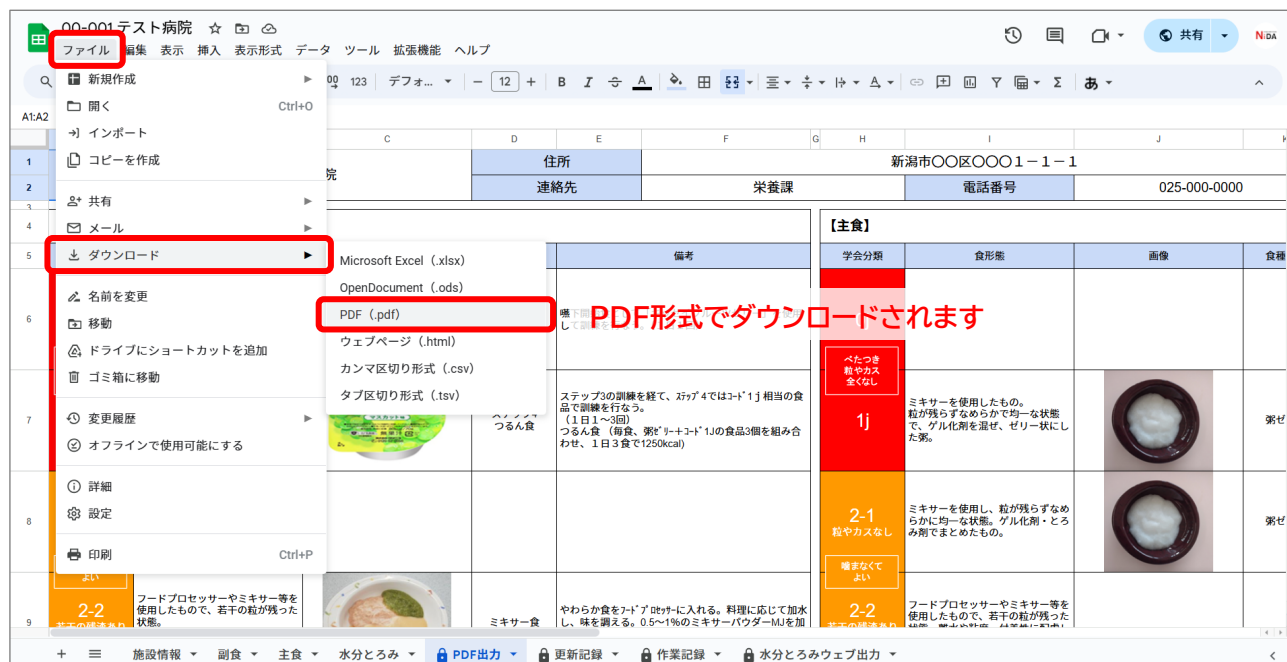
A1 =IMPORTRANGE("https://docs.google.com/spreadsheets/d/1gkRepGJi8Y5f_9GBJu0GTay9Kak4_wUsZeeKx4jzowg/edit?usp=sharing","主査!A1")

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	コード	学会分類	食形態	画像	食種名称	備考				
2	0j	べたつき 粒やカス全くなし	均質で、べたつきなどないゼリー。 離水が少なく、スライス状にすく ことが可能なもの。 たんぱく質含有量が少ないもの。		ステップ3	嚥下開始食として「キッセイフルーツゼリー」を使用 して訓練を行なう。(1日1回)				
3	1j	べたつき 粒やカス全くなし	均質で、べたつきなどないゼリー・ プリン・ムース。		ステップ4 つるん食	ステップ3の訓練を終了、ステップ4ではコード1j相 当の食品で訓練を行なう。 (1日1〜3回) つるん食（毎食、粥ゼリー+コード1jの食品3個を組み 合わせ、1日3食で1250kcal)				
4	2-1	嚥まなくてよい 粒やカスなし	ミキサーを使用し、粒が残らずなめ らかに均一な状態。 ゲル化剤・とろみ剤でまとめたも の。		ミキサー食	やわらか食をフードアットカに入れて。料理に応じて加水 し、味を調える。0.5〜1%のミキサーパウダーMを加 え、約1分間かき混ぜる。				
5	2-2	嚥まなくてよい 若干の残渣あり (粥粒程度)	フードプロセッサーやミキサー等 を使用したもので、若干の粒が残った 状態。 ゲル化剤・とろみ剤でまとめたも の。		ミキサー食	やわらか食より粗めに（米粒位の大きさ）仕上げる。 加水、ミキサーパウダーM、同様に使用する。				
6	3	舌でつぶせる	フードプロセッサーやミキサー等 を使用したものを、ゲル化剤で固めた もの。 舌や口蓋で押しつぶせる程度の硬 さ。		ソフト粥み食	やわらか食より粗めに（米粒位の大きさ）仕上げる。 加水、ミキサーパウダーM、同様に使用する。				
7	4	歯でつぶせる	飲から調理したものを、ぎざみへ そのまゝの形態（よいずれの形態		やわらか食	やわらか食より粗めに（米粒位の大きさ）仕上げる。 加水、ミキサーパウダーM、同様に使用する。				

施設情報 副食 主査 水分とろみ PDF出力 更新記録 作業記録 水分とろみウェブ出力

3-3-4 ④ PDF出力シート（施設長の同意を得る）

編集が終了したら「PDF出力」シートに移動してください。
「ファイル」メニューから「ダウンロード」→「PDF」と進み、PDF形式でダウンロードしたファイルを印刷し、
更新内容について施設長の同意を得てください。印刷した紙はファイルに綴じるなどして保管してください。



ダウンロードをクリックするとページ設定のウィンドウが開きますので、①「ページの向き」は「横向き」、「スケール」から「ページに合わせる」を選択すると、A4サイズ1枚の大きさに調整されます。
②「エクスポート」をクリックするとダウンロードが開始されます。わかりやすい名前前で保存してください。



ダウンロードしたPDFファイルをご使用のPDF閲覧ソフトで開いて印刷してください。

3-3-5 ⑤ 更新記録シート

施設長の同意を得たら「更新記録」シートに移動してください。

「更新内容について施設長の同意を得ました」のチェックボックスにチェックを入れ、氏名欄に氏名を入力してください。

更新ボタンを押すと公開され、5分～10分程度でホームページに編集した内容が更新されます。

更新ボタンを押した日時が更新記録シートに記録されます。

更新記録シートでの更新の際、初回のみ必要な認証作業

「更新」ボタンを押した際に、初回のみ認証作業が必要になる場合があります。下記の手順で行ってください。

「認証が必要です」とウィンドウが出ます。「OK」で進んでください。

1



「アカウントの選択」ウィンドウが出るので、ご使用のアカウントを選択してください。
※4ページ参照

2



3



4



この一連の流れは**初回のみ必要な操作**です。
次回からは「更新」ボタンを押すだけでホームページへの公開が行われます。

3-3-6 副食・主食シートの更新入力解説

副食・主食の食形態を入力するシートです。

00-001 テスト病院 ☆ 共有

ファイル 編集 表示 挿入 表示形式 データ ツール 拡張機能 ヘルプ

100% 123 デフォルト

シート1: 00-001 テスト病院 ☆ 共有

副食シート

コード	学会分類	食形態	画像	食種名称	備考
0j	べたつき 粒やカス全くなし	均質で、べたつきなどないゼリー。離乳食が少なく、スライス状にすることが可能なもの。たんばく質含有量が少ないもの。		ステップ3	嚥下開始食として「キッセイフルーツゼリー」を使用して訓練を行なう。(1日1回)
1j	べたつき 粒やカス全くなし	均質で、べたつきなどないゼリー・プリン・ムース。		ステップ4 つるん費	ステップ3の訓練を経て、ステップ4では「1j」相当の食品で訓練を行なう。(1日1～3回) つるん費 (毎食、粥「j」+「3」の食品3種を組み合わせて、1日3食で1250kcal)
2-1	均質で、べたつきなどないゼリー・プリン・ムース。	ミキサーを使用し、粒が残らずなめらかに均一な状態。グル化剤・とうもろこしでとろみをつける。		ミキサー食	やわらかさを「3」で調整し入れる。料理に応じて加水し、味を調える。0.5～1%のミキサーパウダーMを加える。お好みで調整してください。
2-2	均質で、べたつきなどないゼリー・プリン・ムース。	フードプロセッサーやミキサー等を使用し、粒が残らずなめらかに均一な状態。グル化剤・とうもろこしでとろみをつける。		ソフト製み食	ミキサー食より粗めに（米粒位の大きさ）仕上げる。加水。ミキサーパウダーM、同様に使用する。
3	舌でつぶせる	軟らかく調理したもの、を、さざめ～そのまゝの形（すいずけの形）で提供する。		やわらか食	やわらかさ。1.5～2cmの一口大にカットした食事。

備考欄は1行24文字
8行まで表示できます

00-001 テスト病院 ☆ 共有

ファイル 編集 表示 挿入 表示形式 データ ツール 拡張機能 ヘルプ

100% 123 デフォルト

シート1: 00-001 テスト病院 ☆ 共有

主食シート

コード	学会分類	食形態	画像	食種名称	備考
0j	べたつき 粒やカス全くなし				
1j	べたつき 粒やカス全くなし	ミキサーを使用したもの。粒が残らずなめらかな状態で、ゼリー状にした粥。		粥ゼリー	炊きたてのお粥（重湯は出来るだけ無い状態）に、スベラカーゼ1.5%を含むフードプロセッサーに3分間かける。
2-1	均質で、べたつきなどないゼリー・プリン・ムース。	ミキサーを使用し、粒が残らずなめらかに均一な状態。グル化剤・とうもろこしでとろみをつける。		粥ゼリー	炊きたてのお粥（重湯は出来るだけ無い状態）に、スベラカーゼ1.5%を含むフードプロセッサーに3分間かける。
2-2	均質で、べたつきなどないゼリー・プリン・ムース。	フードプロセッサーやミキサー等を使用し、粒が残らずなめらかに均一な状態。グル化剤・とうもろこしでとろみをつける。			
3	舌でつぶせる	全粥に薬水防止のとうもろこしやグル化剤を混ぜたもの。		ふっくらお粥	当院白米製二度炊き粥 ①炊飯器のお粥のコースで一度炊く。 ②炊きあがったら、水を加え、再度お粥のコースで炊く（炊きあがったら、水を加え、再度お粥のコースで炊く）。[米1合の場合、差し水は200ml。米1合でふっくらお粥10gできる] 粥は時間がない場合、市販のふっくらお粥を使用。
		米量量に対し5倍の水分量。または、米飯重量の2倍の水分量で炊く。		白米粥	白米粥7m10で炊く。

入力項目

【学会分類コード毎】

● 画像

画像を入力してください。

挿入方法はP16～P20を参照ください。

● 食種名称

食種の名前を入力してください。

入力例 → ミキサー食

● 備考

調理する際の注意事項や特記事項などを入力してください。※1行24文字、8行まで表示可

3-3-6-1 画像の準備

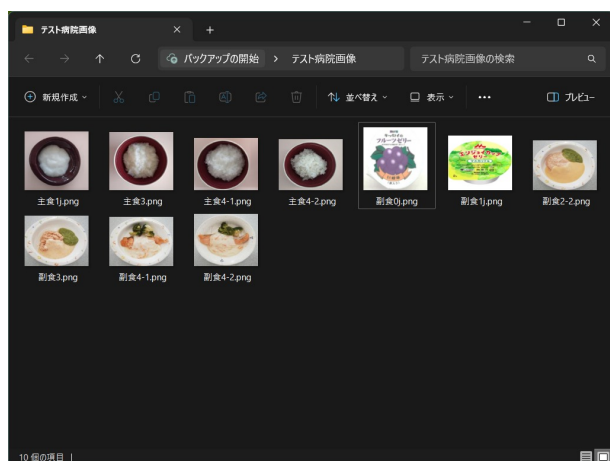
スプレッドシートで利用できる画像の形式は

- ・「.png (ピーエヌジー)」
- ・「.jpg (ジェイペグ)」
- ・「.gif (ジフ)」

の3種類です。

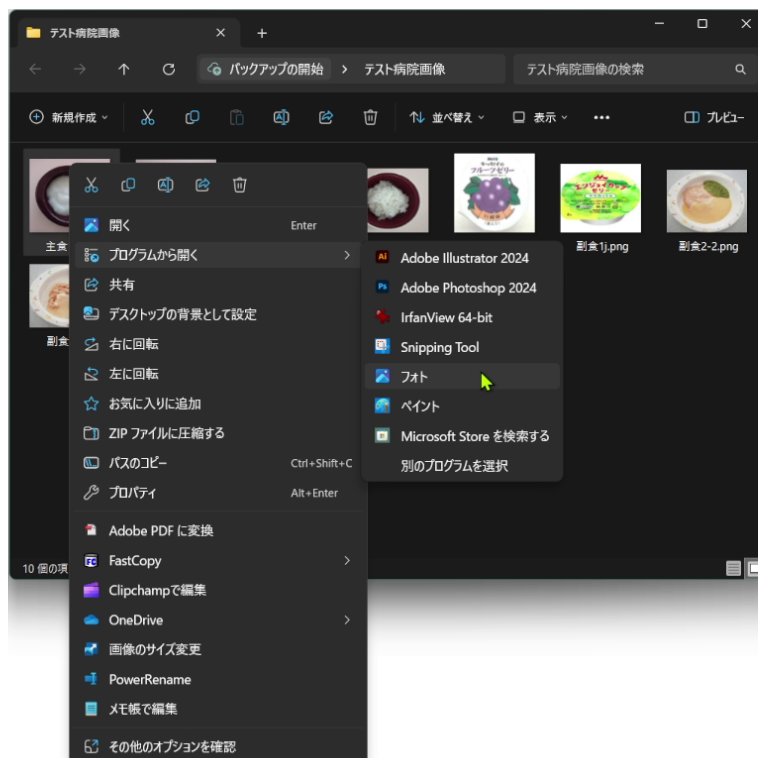
デジカメやスマートフォンで撮影した画像を、一旦デスクトップにフォルダを作成するなどして、スプレッドシートを編集するパソコンに保存します。

デジカメやスマートフォンからパソコンへの取り込みは、機種ごとに異なりますのでその機種の取扱説明書等を参考に取り込んでください。



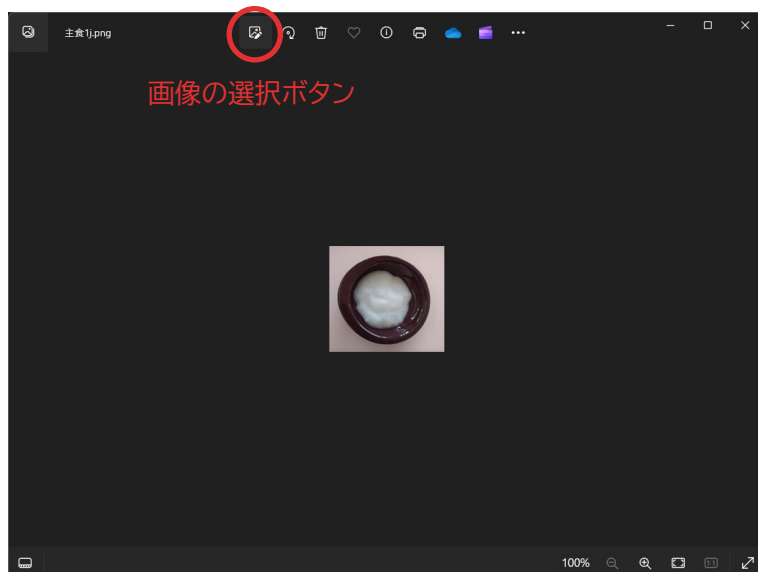
ここでは「.png (ピーエヌジー)」形式で画像を準備しています。

画像の加工

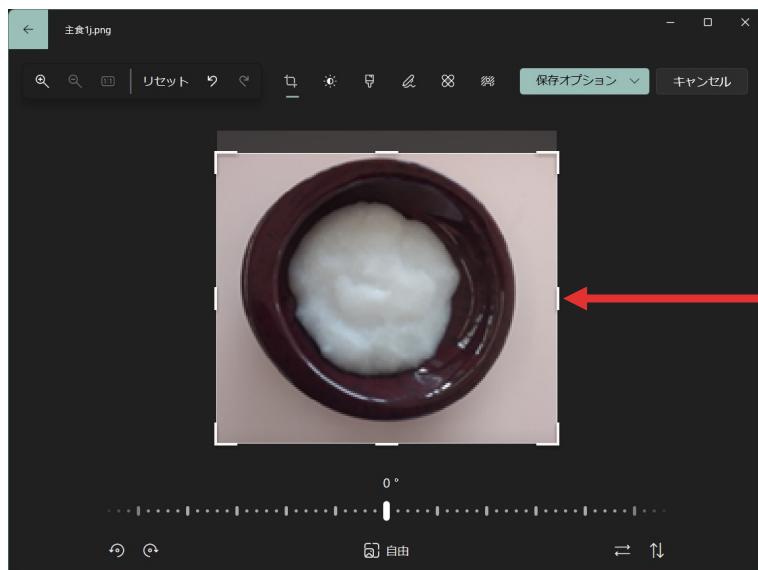


取り込んだ画像を加工したい場合は、Windowsであれば標準で付属する「フォト」を使用して加工することができます。フォトを使用するには加工したいファイルを右クリックして「プログラムから開く」→「フォト」を選択します。

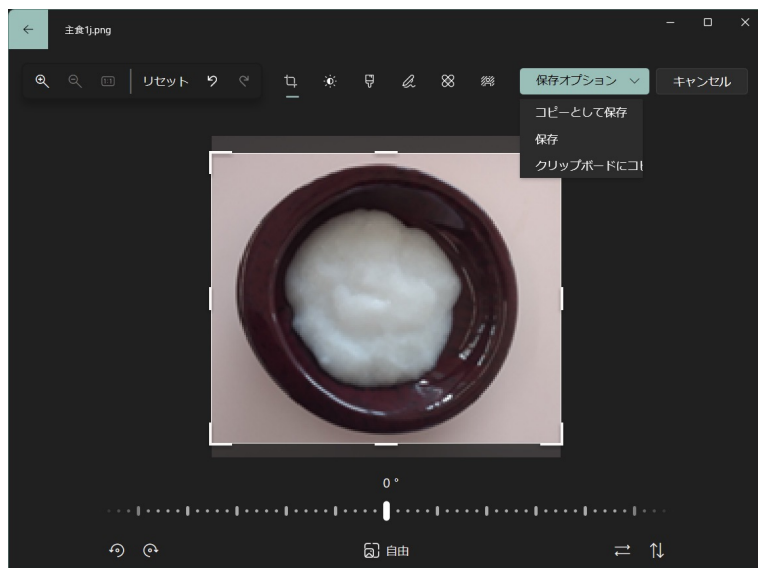
ここでは画像の不要な余白を削除するトリミング（切り抜き）方法を説明します。



フォトのウィンドウが開きますので、画面上部のバーから「画像の編集」ボタンをクリックします。

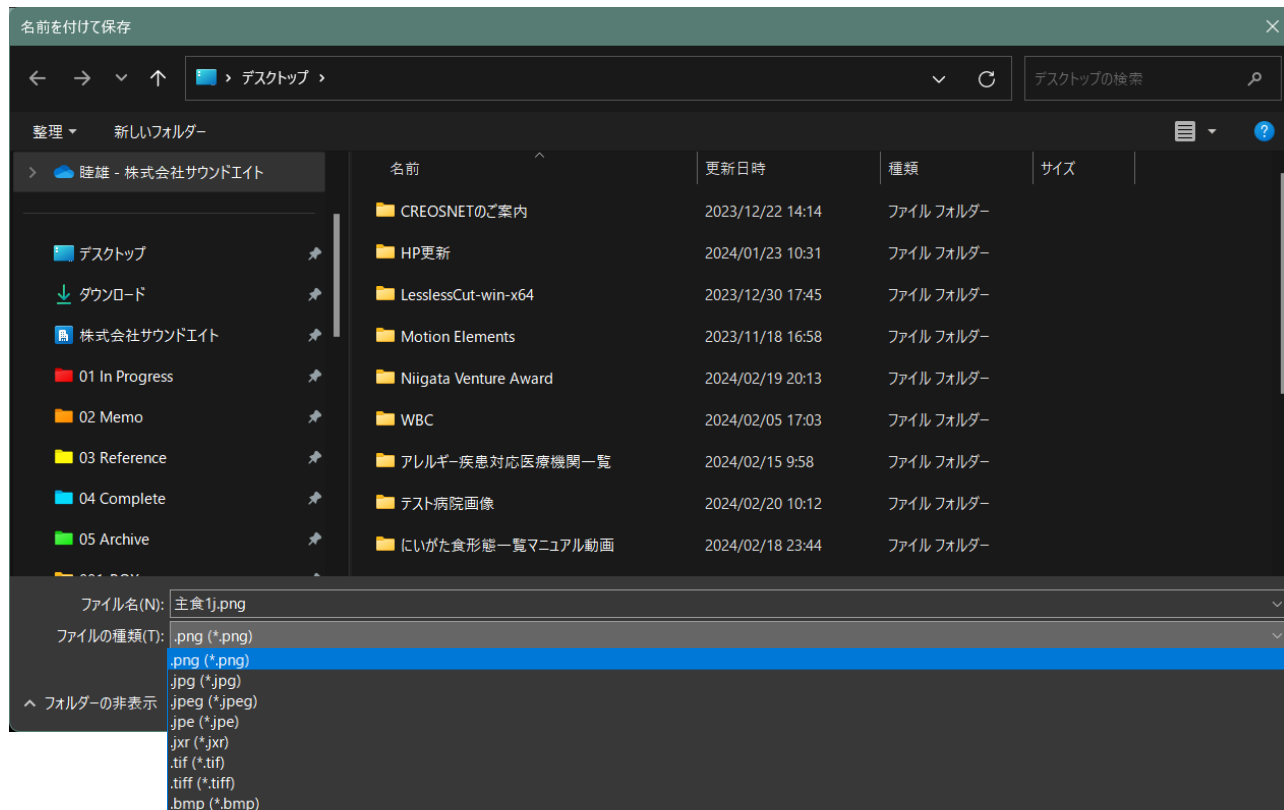


画像から切り抜きたい部分をふちに表示されているバーを移動して選択します。



選択出来たら「保存オプション」ボタンをクリックして、上書き保存の場合は「保存」を、別名で保存する場合は「コピーとして保存」をクリックしてください。

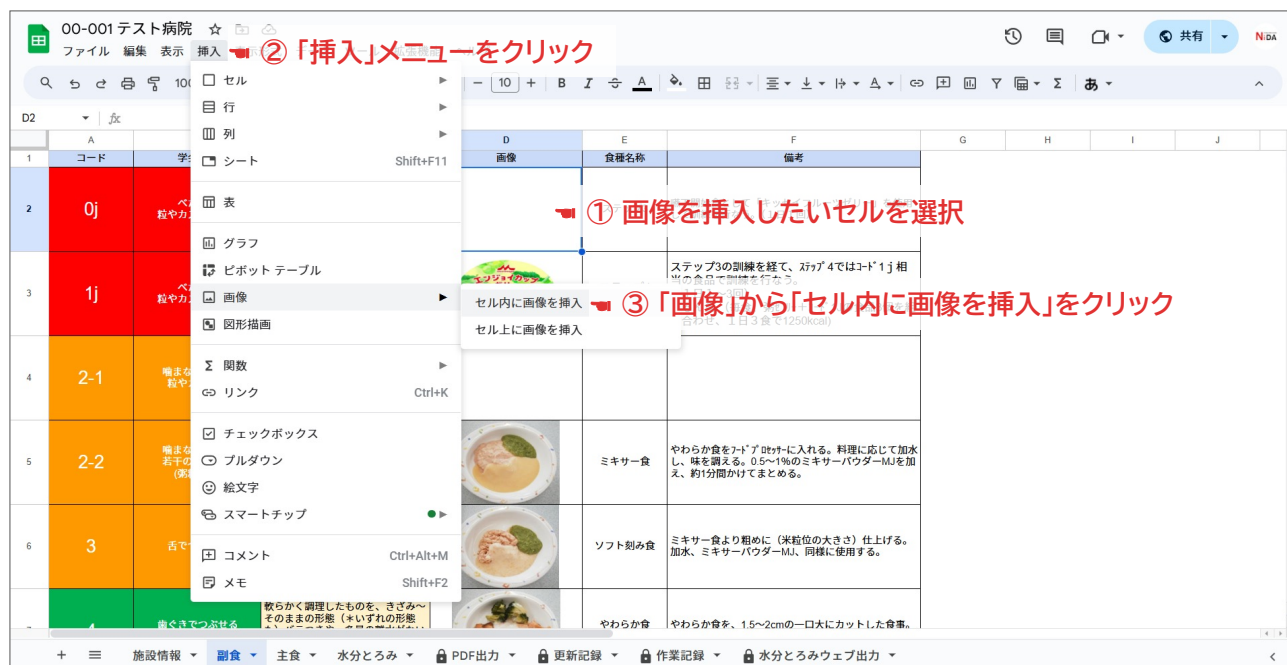
コピーとして保存を選択した場合は、ファイル名をつけて、ファイルの種類を選択します。
ここでは、「.png」「.jpg」のいずれかを選択してください。



PNGとJPGの違いは「PNGは背景を透過（透明に）することができる」などがありますが、おおむね違いはありませんので、お使いの機種で使用されている形式がJPGであればJPG。PNGであればPNGのままでも問題はありません。

3-3-6-2 画像挿入方法

- ① 画像を挿入したいセルを選択してください。
- ② メニューバーの「挿入」メニューをクリックしてください。
- ③ 表示されたメニューの「画像」から「セル内に画像を挿入」をクリックしてください。



- ④ 「画像の挿入」ウィンドウが開きます。
- ⑤ ファイルをウィンドウにドラッグ&ドロップするか、「参照」ボタンからファイル選択ダイアログでファイルを選択してください。



[illegible]

3-3-6-3 画像削除方法

-
- The screenshot shows the Excel application window for '00-001 テスト病院'. The 'Edit' menu is open, displaying options like 'Cut', 'Copy', 'Paste', 'Move', 'Delete', and 'Find & Replace'. The 'Delete' option is highlighted. In the background, the spreadsheet has columns for 'Image', 'Food Name', and 'Remarks'. The cell containing the image of a bowl of food is selected, and a red arrow points to the 'Delete' button in the menu.

キーボードの「Delete」「Backspace」キーでも同様に画像を削除することができます。

3-3-7 水分とろみシートの更新入力詳細

とろみの情報を入力するシートです。

00-001 テスト病院 ☆ ⓘ ⓘ
ファイル 編集 表示 挿入 表示形式 データ ツール 拡張機能 ヘルプ

100% 123 Calibri 13 B I U A

B1:D1 明治トロメイクコンパクト

	A	B	C	D	E
1	とろみ調整食品	明治トロメイクコンパクト			備考
2		小さじ1杯の量 (g)	1.5 g		・通常のとろみ剤よりも少量（1/2量）で同等のトロミがつくタイプを使用しています。 ・嚥下障害重度の方や、とろみ付きのお茶を好まず、水分摂取が進まない方には水分ゼリー（まぜてもジュレ）で対応し
3	学会分類	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ	
4	使用目安量 (g) 水100mlあたり	0.4 g	0.8 g	1.2 g	
5	使用目安量 (小さじ) 水100mlあたり	1/4 杯	1/2 杯	3/4 杯	
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					

+ ≡ 施設情報 副食 主食 水分とろみ PDF出力 更新記録 作業記録 水分とろみウェブ出力

入力項目

- とろみ調整食品
入力例 → 明治トロメイクコンパクト
- 小さじ1杯の量
入力例 → 1.5
※ 半角数字で入力してください。単位のgは自動で付きます。
【学会分類 薄いとろみ・中間のとろみ・濃いとろみ毎】
- 使用量目安 (g)
入力例 → 0.8
※ 半角数字で入力してください。単位のgは自動で付きます。
- 使用量目安 (小さじ)
入力例 → 3/4
※ 半角数字で入力してください。単位の杯は自動で付きます。
- 備考
特記事項や工夫などその他情報を入力してください。

3-4 コメント機能

エクセルと同様にセルに対してコメントをつけることができます。
編集したセルにコメントをつけて次回への引き継ぎや上長への確認などにご利用ください。

コメント履歴の表示

画面上部の「コメント履歴を開く」ボタンをクリックすると、サイドにコメントパネルが表示されます。
過去につけられたコメントはこのパネルで確認することができます。



コード	学会分類	食形態	画像	食種名称	備考
0j	べたつき 粒やかス全くなし	均質で、べたつきなどないゼリー。 離水が少なく、スライス状にすくう ことが可能なもの。 たんばく質含有量が少ないもの。		ステップ3	嚥下開始食として「キッセイフルーツゼリー」を使用 して訓練を行なう。(1日1回)
1j	べたつき 粒やかス全くなし	均質で、べたつきなどないゼリー・ プリン・ムース。		ステップ4 つるん食	ステップ3の訓練を経て、ステップ4ではコード1j 相 当の食品で訓練を行なう。 (1日1〜3回) つるん食 (毎食、粥ゼリー+コード1jの食品3個を組み 合わせ、1日3食で1250kcal)
2-1	嚥まなくてよい 粒やかスなし	ミキサーを使用し、粒が残らずなめ らかに均一な状態。 ゲル化剤・とろみ剤でまとめたも の。			
2-2	嚥まなくてよい 若干の残渣あり (粥粒程度)	フードプロセッサーやミキサー等 を使用したもので、若干の粒が残った 状態。 ゲル化剤・とろみ剤でまとめたも の。		ミキサー食	やわらか食をフードプロセッサーに入れる。料理に応じて加水 し、味を調える。0.5〜1%のミキサーパウダーMJを加 え、約1分間かけてまとめる。
3	舌でつぶせる	フードプロセッサーやミキサー等 を使用したもので、ゲル化剤で固めたも の。 舌や口蓋で押しつぶせる程度の硬 さ。		ソフト刻み食	ミキサー食より粗めに(米粒位の大きさ)仕上げる。 加水、ミキサーパウダーMJ、同様に使用する。
	舌でつぶせる	軟らかく調理したものを、さきみへ そのままの形態(※いずれの形態 でもよい)		やわらか食	やわらか食を、1.5〜2cmの一口大にカットした食事。

コメントの追加方法

コメントをつけたいセルを選択した状態で、「挿入」メニューから「コメント」をクリックしてください。
入力ウィンドウが表示されます。



コード	学会分類	食形態	画像	食種名称	備考
0j	べたつき 粒やかス全くなし	均質で、べたつきなどないゼリー。 離水が少なく、スライス状にすくう ことが可能なもの。 たんばく質含有量が少ないもの。		ステップ3	嚥下開始食として「キッセイフルーツゼリー」を使用 して訓練を行なう。(1日1回)
1j	べたつき 粒やかス全くなし	均質で、べたつきなどないゼリー・ プリン・ムース。		ステップ4 つるん食	ステップ3の訓練を経て、ステップ4ではコード1j 相 当の食品で訓練を行なう。 (1日1〜3回) つるん食 (毎食、粥ゼリー+コード1jの食品3個を組み 合わせ、1日3食で1250kcal)
2-1	嚥まなくてよい 粒やかスなし	ミキサーを使用し、粒が残らずなめ らかに均一な状態。 ゲル化剤・とろみ剤でまとめたも の。			
2-2	嚥まなくてよい 若干の残渣あり (粥粒程度)	フードプロセッサーやミキサー等 を使用したもので、若干の粒が残った 状態。 ゲル化剤・とろみ剤でまとめたも の。		ミキサー食	やわらか食をフードプロセッサーに入れる。料理に応じて加水 し、味を調える。0.5〜1%のミキサーパウダーMJを加 え、約1分間かけてまとめる。
3	舌でつぶせる	フードプロセッサーやミキサー等 を使用したもので、ゲル化剤で固めたも の。 舌や口蓋で押しつぶせる程度の硬 さ。		ソフト刻み食	ミキサー食より粗めに(米粒位の大きさ)仕上げる。 加水、ミキサーパウダーMJ、同様に使用する。
	舌でつぶせる	軟らかく調理したものを、さきみへ そのままの形態(※いずれの形態 でもよい)		やわらか食	やわらか食を、1.5〜2cmの一口大にカットした食事。

コメントを入力してウィンドウの「コメント」ボタンをクリックするとコメントが追加されます。
コメントパネルや入力されたセルにマウスを合わせることで内容を確認することができます。

コメントを入力

コード	学会分類	食形態	画像	食種名称	備考
0j	べたつき 粒やかス全なし	均質で、べたつきなどないゼリー。 離水が少なく、スライス状にすることが可能なもの。 たんばく質含有量が少ないもの。		NIDA にいがた食形態一覧	「デザートゼリー」を使用
1j	べたつき 粒やかス全なし	均質で、べたつきなどないゼリー・プリン・ムース。		ステップ4 つるん食	ステップ3の訓練を経て、ステップ4ではコード1j相当の食品で訓練を行なう。 (1日1〜3回) つるん食（毎食、粥（リ）+コード1jの食品3個を組み合わせ、1日3食で1250kcal）
2-1	噛まなくてよい 粒やかスなし	ミキサーを使用し、粒が残らずなめらかに均一な状態。 ゲル化剤・とろみ剤でまとめたもの。		ミキサー食	やわらか食をフードプロセッサーに入れる。料理に応じて加水し、味を調える。0.5〜1%のミキサーパウダー-MJを加え、約1分間かけてまとめる。
2-2	噛まなくてよい 若干の残さあり (粥粒程度)	フードプロセッサーやミキサー等を使用したもので、若干の粒が残った状態。 ゲル化剤・とろみ剤でまとめたもの。		ソフト刻み食	ミキサー食より粗めに（米粒位の大きさ）仕上げる。加水、ミキサーパウダー-MJ、同様に使用する。
3	舌でつぶせる	フードプロセッサーやミキサー等を使用したものを、ゲル化剤で固めたもの。 舌や口蓋で押しつぶせる程度の硬さ。		ソフト刻み食	ミキサー食より粗めに（米粒位の大きさ）仕上げる。加水、ミキサーパウダー-MJ、同様に使用する。
	歯ぐきでつぶせる	軟らかく調理したものを、きざみ〜そのままの形態（きざみずの形態）。		やわらか食	やわらか食を、1.5〜2cmの一口大にカットした食事。

コメントへのリアクション

コメントに対してリアクションを行うことができます。
コメントやコメント履歴に表示されているチェックボックス（解決ボタン）をクリックすると、コメントが非表示になります。
上長への確認や同僚への引き継ぎなどに利用できますので、適宜ご使用ください。

コメント

コード	学会分類	食形態	画像	食種名称	備考
0j	べたつき 粒やかス全なし	均質で、べたつきなどないゼリー。 離水が少なく、スライス状にすることが可能なもの。 たんばく質含有量が少ないもの。		NIDA にいがた食形態一覧	「デザートゼリー」を使用
1j	べたつき 粒やかス全なし	均質で、べたつきなどないゼリー・プリン・ムース。		ステップ4 つるん食	ステップ3の訓練を経て、ステップ4ではコード1j相当の食品で訓練を行なう。 (1日1〜3回) つるん食（毎食、粥（リ）+コード1jの食品3個を組み合わせ、1日3食で1250kcal）
2-1	噛まなくてよい 粒やかスなし	ミキサーを使用し、粒が残らずなめらかに均一な状態。 ゲル化剤・とろみ剤でまとめたもの。		ミキサー食	やわらか食をフードプロセッサーに入れる。料理に応じて加水し、味を調える。0.5〜1%のミキサーパウダー-MJを加え、約1分間かけてまとめる。
2-2	噛まなくてよい 若干の残さあり (粥粒程度)	フードプロセッサーやミキサー等を使用したもので、若干の粒が残った状態。 ゲル化剤・とろみ剤でまとめたもの。		ソフト刻み食	ミキサー食より粗めに（米粒位の大きさ）仕上げる。加水、ミキサーパウダー-MJ、同様に使用する。
3	舌でつぶせる	フードプロセッサーやミキサー等を使用したものを、ゲル化剤で固めたもの。 舌や口蓋で押しつぶせる程度の硬さ。		ソフト刻み食	ミキサー食より粗めに（米粒位の大きさ）仕上げる。加水、ミキサーパウダー-MJ、同様に使用する。
	歯ぐきでつぶせる	軟らかく調理したものを、きざみ〜そのままの形態（きざみずの形態）。		やわらか食	やわらか食を、1.5〜2cmの一口大にカットした食事。

