

粥の分量基準

2026.08.01更新

普通もり				小もり				幼児			
出来上がり量		重湯	粥	出来上がり量		重湯	粥	出来上がり量		重湯	粥
3分粥	300g	210g	90g	3分粥	200g	140g	60g	3分粥	220g	155g	65g
5分粥	300g	150g	150g	5分粥	200g	100g	100g	5分粥	220g	110g	110g
7分粥	300g	90g	210g	7分粥	200g	60g	140g	7分粥	220g	65g	155g

おかゆの作り方

1. 分粥の混合比

分粥	重量比	
	重湯	全粥
3分粥	7	3
5分粥	5	5
7分粥	3	7
全粥	0	10

※ 重湯は、米粒が混ざっていない
状態で予備としてとっておく。

2. 離乳食

前期

主食： 【裏ごし粥】全粥50gを裏ごし、滑らかにする（少量の重湯を加える）

副食： ドロドロのポタージュ状

中期

主食： 【つぶし粥】全粥50gをつぶす（固かったら少量の重湯を加える）

副食： 少々ざらつきがあり、きざみと、つぶしの混ざった形態のもので、飲み込みやすい固さにする
（豆腐、茶碗蒸しくらいの柔らかさ）

後期

主食： 【全粥】全粥100g

副食： 歯茎でつぶせるやわらかさで、大きめのきざみか、小さめ一口大の大きさにカットする。

3. その他

（1）献立の主食がパンのとき

- ・パン禁でなければパンを出す（キザミ・おにぎりともパンでよい）。
- ・主食を麺で選んでいる人は麺を出す。
- ・キザミトロミは必然的にパン禁扱いとし、食札に従う。

（2）献立の主食が麺のとき

- ・おにぎり・パン指示の場合は基本的に麺は付けない。（麺の希望があれば麺を提供）
- ・キザミ、キザミトロミは基本的に麺禁扱いとし、食札に従う。
（ただし麺の希望があれば、主治医もしくは病棟看護師に確認）

（3）その他

- ・焼き豆腐は一口大、キザミとも一口大にカットする。
- ・絹豆腐、木綿豆腐は一口大、キザミともカットしていない。
- ・【ゼリー食】一口大、キザミの対応は特に行わない。