

そのだ介護老人保健施設

主食		副食			
コード	提供名称	コード	提供名称	写真	サイズ・使用製剤
0j たんぱく質 含量の 少ないもの		0j たんぱく質 含量の少 ないもの	お茶ゼリー		イオンサポート
			メロンゼリー又はライチゼリー		
1j 物性に配慮 したミキ サー粥のゼ リー		1j 物性に 配慮した ゼリー・プリン ・ムース状 のもの	とろみ茶		使用製剤:ソフティアS
			ブリックゼリー		
2-1 粥ペースト 均一	ミキサー粥 使用製剤:スベラカーゼライト	2-1 ミキサー・ ペースト など均一	メイバランス ソフトゼリー		使用製剤:ソフティアS
2-2 粥ペースト 不均一		2-2 ミキサー・ ペースト など不均 一	ムース食 (既製品)		
3 離水に 配慮	水切り粥 使用製剤:スベラカーゼライト	3 形あり 押しつぶし が容易			
4 歯茎で 押しつぶし 可能	全粥 軟飯	4 歯茎で 押しつぶし 可能	極きざみ食		サイズ:0.5cm
一般食	米飯	一般食 食材配慮 なし	軟菜 (肉はスベラカー ゼミート漬け込 み使用・野菜は ごぼうなど繊維 質多い野菜やき のこ類・海藻類・ 揚げ物類は基本 的には除く)		サイズ:1cm(きざみ)
			常食		サイズ:2cm(一口大)
					(形)

※参照:食力の会『食形態マップ』
最終更新:令和5年4月