

介護老人保健施設 だいもつ

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	トロミ茶		使用製剤:ソフティアS
1j 物性に 配慮した ミキサー粥 のゼリー	全粥ムース 使用製剤: 宮源のお粥ゼリーの素	1j 物性に 配慮した ゼリー・プ リン・ムー ス状のもの			
2-1 粥ペースト 均一	全粥ミキサー 使用製剤:新スルーキングi	2-1 ミキサー・ ペースト など均一	ミキサー食		使用製剤:新スルーキングi
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	みじんとろみ食		使用製剤:新スルーキングi サイズ:0.5cm(みじん)
3 離水に 配慮	全粥	3 形あり 押しつぶし が容易	ムース食		使用製剤:ソフティアU ミキサー食をソフティアUで 再形成したもの
4 歯茎で 押しつぶし 可能	全粥	4 歯茎で 押しつぶし 可能	軟菜五分食	 	サイズ:1cm(きざみ) サイズ:3cm(一口大) スプーンに乗せやすい大きさ
一般食	米飯	一般食 食材配慮 なし	常食		

※参照:食力の会『食形態マップ』
最終更新:令和4年7月