

# 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	トロミ茶		使用製剤:ソフティアS
		ot			
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	1j 物性に 配慮した ゼリー・ プリン・ ムース状 のもの	プロツカゼリー		
2-1 粥ペースト 均一	全粥ミキサー 使用製剤:なし	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	ムース食		使用製剤:ソフティアU
3 離水に 配慮		3 形あり 押しつぶし が容易	みじんトロミ食		使用製剤:新スルーキングi サイズ:0.5cm
4 歯茎で 押しつぶし 可能		4 歯茎で 押しつぶし 可能	軟菜・5分粥食		サイズ:1cm(きざみ)
					サイズ:3cm(一口大)
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3年3月