

地域密着型介護老人福祉施設 カラー尼崎

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 水分ゼリー		使用製剤:かたまるくん ウルトラ寒天
			トロミ茶		使用製剤:ネオハイトロミールスリム
1j 物性に 配慮した ミキサー粥 のゼリー	粥ゼリー ・ パン粥ゼリー 使用製剤:なし	1j 物性に 配慮した ゼリー・ プリン・ ムース状 のもの	ゼリー食 ・ 個別対応食 (ゼリー状)		使用製剤:なし 個別対応食: 栄養補助食品等を使用して 個別対応(ゼリー状が中心)
2-1 粥ペースト 均一	粥ゼリー ・ パン粥ゼリー 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:なし
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			
3 離水に 配慮	全粥 ・ パン粥 ・ パン粥ゼリー 使用製剤:なし	3 形あり 押しつぶし が容易	ソフト食		使用製剤:なし サイズ:0.3cm程度 ゼリー寄せ状
4 歯茎で 押しつぶし 可能		4 歯茎で 押しつぶし 可能	きざみ食 軟菜食		●きざみ食 サイズ:0.5~1cm ●軟菜食 硬い、繊維質、揚げ物、刺激物 (カレー等)使用しない
一般食	米飯 ・ 食パン	一般食 食材配慮 なし	一口大食 普通食		サイズ:1.5~2cm(一口大食)

※参照:食力の会『食形態マップ』
最終更新:令和3年3月