

老人保健施設 南野の郷

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		使用製剤:ゼラチン
			お茶トロミ		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		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:ネオハイトロミールスリム	2-1 ミキサー・ ペースト など均一	ミキサー食		使用製剤:ネオハイトロミールスリム
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	フードカッター食		使用製剤:ネオハイトロミールスリム サイズ:0.5cm
3 離水に 配慮	全粥 使用製剤:なし	3 形あり 押しつぶし が容易			
4 歯茎で 押しつぶし 可能	軟飯	4 歯茎で 押しつぶし 可能	きざみ食		サイズ:1cm
一般食	米飯	一般食 食材配慮 なし	一般食		サイズ:10cm

※参照:食力の会『食形態マップ』
最終更新:令和3年3月