

特別養護老人ホーム 南野の月

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	お茶ゼリー		使用製剤:粉末ゼラチン
		0t			
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	エンシュアゼリー		使用製剤:粉末ゼラチン
2-1 粥ペースト 均一	粥ミキサー 使用製剤:スベラカーゼ	2-1 ミキサー・ ペースト など均一	ミキサー食		使用製剤:トロミアップパーフェクト
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		3 形あり 押しつぶし が容易	極キザミ食		使用製剤:なし サイズ:0.5cm以下
4 歯茎で 押しつぶし 可能	粥 軟飯	4 歯茎で 押しつぶし 可能	キザミ食		使用製剤:なし サイズ:1cm程度
一般食	米飯	一般食 食材配慮 なし	軟菜荒キザミ食 ・ 荒キザミ食		サイズ:3cm程度
			常食		

※参照:食力の会『食形態マップ』
最終更新:令和3年3月