

安藤 病院

主食		
コード	提供名称	備考
0j たんぱく質 含量の少な いもの		
1j 物性に配慮 したミキ サー粥の ゼリー	粥ソフト	使用製剤: ホット&ソフトプラス
2-1 粥ペースト 均一	ミキサー食	使用製剤:トロメイクSP トロミ剤添加選択制
2-2 粥ペースト 不均一		
3 離水に 配慮	全粥	使用製剤:トロメイクSP 全粥にトロミ剤付加
4		3分粥 5分粥 7分粥 全粥 軟飯
一般食	米飯	

副食		
コード	提供名称	備考
0j たんぱく 質含量 の少な いもの	お茶ゼリー	
0t	トロミ茶	
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ム ース状のもの	嚥下食① 嚥下食② 嚥下食③	プロッカゼリー 使用製剤:ゼリーメイク、豆腐寄せ使用 使用製剤:ゼリーメイク、豆腐寄せ使用
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一	ミキサー食	使用製剤:トロメイクSP
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一		
3 形あり押し つぶしが容 易	キザミ食	
4 歯茎で押し つぶし可能	大キザミ食	
一般食 食材配慮 なし	軟菜食 常食	硬い食材、繊維の多い野菜、脂質の多い食材 は使用しない 食材配慮なし

◎あんかけ対応	コード3より対応
◎水分トロミ対応	コード3より対応 汁のみトロミも可

形態対応(副食の大きさ)について
は別紙参照

その他備考欄	葉物・肉・魚:個別で形態変更可能
--------	------------------