

尼崎だいもつ病院

主食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく質 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	ムース粥	使用製剤：宮源のお粥 ゼリーの素
2-1 粥ペースト 均一	全粥ミキサー	使用製剤： 新スルーキングi
2-2 粥ペースト 不均一		
3 離水に 配慮	全粥	
4		全粥 軟飯
一般食		米飯

副食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく 質含量 の少な いもの	エンゲリード	言語聴覚士管理
0t	トロミ茶	使用製剤：新スルーキングi
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ム ース状のもの	訓練食①	プロックゼリー
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一		使用製剤：新スルーキングi
	訓練食②	全粥ミキサー、ミキサー主菜1/2量、ヨーグルト
	訓練食③	全粥ミキサー、ミキサー食1/2量
	ミキサー食	全粥ミキサー、ミキサー食全量
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一		使用製剤：新スルーキングi
	訓練食④	全粥、みじんトロミ食1/2量
	みじんトロミ食 (訓練食⑤)	全粥、みじんトロミ食全量
3 形あり押し つぶしが容 易	ムース食	使用製剤：ソフティアU ミキサー食をソフティアUで再形成したもの
4 歯茎で押し つぶし可能	5分菜食	煮炊きしたものが中心の食事 (形・一口大・きざみ対応)
一般食 食材配慮 なし	軟菜食	固い食品(ごぼう、れんこんなど)を除いた食事 (形・一口大・きざみ対応)
	常食	食材配慮なし (形・一口大・きざみ対応)

◎あんかけ対応	対応なし
◎水分トロミ対応	対応あり(お茶・汁物)

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	・コード4以降で形態調整 一口大(3cm)きざみ(1cm) ・水分 ところみ①(薄いとろみ):1.3%濃度、ところみ②(濃いとろみ):2.0%濃度
--------	--

※参照:食力の会『食形態マップ』
最終更新日:令和5年10月19日