老人保健施設　南野の郷

主食	
コード	提供名称
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	
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
2-2 粥ペースト不均一	
3 離水に配慮	全粥 使用製剤：なし
4 歯茎で押しつぶし可能	軟飯
一般食	米飯

副食			
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：ゼラチン
0j たんぱく質含量の少ないもの 0t	お茶トロミ		使用製剤：ネオハイトロミールスリム
1j 物性に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの			
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 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 形あり押しつぶしが容易			
4 歯茎で押しつぶし可能	きざみ食		サイズ：1cm
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7年3月