

立花介護老人保健施設

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			
1j 物性に 配慮した ミキサー粥 のゼリー	ソフト粥 使用製剤:スベラカーゼLite	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	ミキサー粥 使用製剤:つるっとplus	2-1 ミキサー・ ペースト など均一	ミキサー		使用製剤:つるっとplus
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	ソフト		使用製剤:ソフティアG
4 歯茎で 押しつぶし 可能	全粥	4 歯茎で 押しつぶし 可能	極きざみ		サイズ:0.5cm未満
一般食	米飯		きざみ		サイズ:1~1.5cm未満
		一般食 食材配慮 なし	一口大		サイズ:1.5cm以上
			形		

※参照:食力の会『食形態マップ』
最終更新:令和7年3月