

特別養護老人ホーム 博寿苑(デイサービスセンター桜)

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	ミキサー粥 使用製剤:ネオハイトロミール
2-2 粥ペースト 不均一	
3 離水に 配慮	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	H ₂ Oゼリー		使用製剤:ネオハイトロミール (ゼリーではなく濃いとろみ状)
0j たんぱく質 含量の少ないもの	トロミ茶		使用製剤:つるりんこ
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
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	きざみ		必要に応じて すましとろみをかける
4 歯茎で 押しつぶし 可能			
一般食 食材配慮 なし	常食		サイズ:1cm(小カット) 1.5cm(中カット) 2~2.5cm(大カット)

※参照:食力の会『食形態マップ』
最終更新:令和7年3月