

特別養護老人ホーム百楽荘尼崎館

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	トロミ茶		使用製剤: 材イトロミルNEXT
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: スベラカーゼ	1j 物性に 配慮した ゼリー・ プリン・ ムース状 のもの	ムース食		使用製剤: スベラカーゼ
2-1 粥ペースト 均一	ミキサー粥 パン粥 使用製剤: つるりんこ	2-1 ミキサー・ ペースト など均一	ミキサー食		使用製剤: つるりんこ
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	水切り粥	3 形あり 押しつぶし が容易	極きざみ		サイズ: 0.1~0.2cm
4 歯茎で 押しつぶし 可能	軟飯 全粥	4 歯茎で 押しつぶし 可能	きざみ		サイズ: 0.5~1cm
一般食	米飯	一般食 食材配慮 なし	普通 一口大		一口大 サイズ: 1.5~2cm

※参照: 食力の会『食形態マップ』
最終更新: 令和7年3月