

特別養護老人ホーム春日苑

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		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	粥ミキサー 使用製剤:なし	2-1 ミキサー・ ペースト など均一	流動食	肉料理  魚料理 	○魚料理:市販品 2-1:やわらかカップ 和風だし香る茶碗蒸し 美味しくカロリー200 2-2:やさしい素材 SF NEWムース ※ 流動でも2-2が摂取可能な方 はそちらを優先
2-2 粥ペースト 不均一	全粥 使用製剤:なし	2-2 ミキサー・ ペースト など 不均一	超きざみ	肉料理  魚料理 	○魚料理以外:調理品 2-1:ケチャップ〜ポタージュ状 2-2:ミンチ状 ○トロミ剤 ネオハイトロミールスリム 水分の多い流動食の際に使用
3 離水に 配慮		3 形あり 押しつぶし が容易			
4 歯茎で 押しつぶし 可能	軟飯	4 歯茎で 押しつぶし 可能	中きざみ食	肉料理  魚料理 	○複数の食材を使用した料理 →肉料理の写真参照 サイズ:0.5〜2cm ○固形(魚・肉・果物 等)料理 →魚料理の写真参照 サイズ:2〜3cm ※ 歯茎で押しつぶせそうな 物はそのままの形で提供
一般食	米飯	一般食 食材配慮 なし	常食	肉料理  魚料理 	