

神崎病院

主食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく質 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:なし
2-2 粥ペースト 不均一		
3 離水に 配慮		
4	3分粥 5分粥 7分粥 全粥 軟飯・米飯	
一般食	米飯	

副食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく 質含量 の少な いもの	プリン食	カップアガロリー
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ムー ス状のもの	プリン食(市販品)	市販品:プリン、ゼリー、卵豆腐、豆腐
	プリン食(手作り)	使用製剤:ソフティアG(1~2品)
	(提供回数、組み合わせの選択は可)	
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一		
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一	ミキサー食	使用製剤:トロメイクコンパクト 全粥食をミキサーにしたもの
3 形あり押し つぶしが容 易	極きざみ食	全粥食を極きざみにしたもの *フルーツはミキサー
4 歯茎で押し つぶし可能	きざみ食	全粥食をきざみにしたもの *りんごはスライス
	粗きざみ食	全粥食を粗きざみにしたもの *りんごはスライス
一般食 食材配慮 なし	全粥食	硬い食材、繊維の多い野菜は使用しない (形・一口大対応)
	常食	食材配慮なし (形・一口大対応)

◎あんかけ対応	コード4より対応
◎水分トロミ対応	コード4より対応 汁のみトロミ可

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄
肉、魚、果物:個別で形態変更可能