

つかぐち病院・つかぐち介護医療院

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	ゼリー粥	使用製剤:スベラカー ゼ
2-1 粥ペースト 均一	ペースト粥	使用製剤:ネオハイト ロミールスリム
2-2 粥ペースト 不均一		
3 離水に 配慮	軟飯(粥)	全粥の重湯を切ったもの
4	全粥 軟飯(米飯)	
一般食	米飯 おにぎり	

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		
0j 0t	トロミ茶	ソフティアスーパーS(病棟管理)
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ム ース状のもの	ゼリー食/おやつ 食	使用製剤:ゼリーメイク おやつ食:プロッカゼリー
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一	ペースト食	使用製剤:ネオハイトロミールスリム
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一	超きざみ(軟菜) 食	
3 形あり押し つぶしが容 易	キザミ(軟菜)食 超キザミ食	軟菜食の食材を使用し、刻んだもの 常食の食材を使用し、刻んだもの
4 歯茎で押し つぶし可能	軟菜食 (形・一口対応) キザミ	硬い物、噛み切りにくい物、繊維の多い物等 を避けた食材を使用 常食の食材を使用し、刻んだものにあんかけ 付けたもの(ネオハイトロミールスリム使用)
一般食 食材配慮 なし	常食	食材配慮なし(形・一口大・キザミ対応)

◎あんかけ対応	別皿提供可
◎水分トロミ対応	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
・個別で形態変更可能 ・禁止食対応

※参照:食力の会『食形態マップ』
最終更新日:令和5年10月19日