

# 社会福祉法人更生慈仁会 十字園

## おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	粗刻み (とろみ付き)	極刻み (とろみ付き)	ミキサー食		
肉のおかず							
魚のおかず							
野菜のおかず							
内容	一般的な食事	詰め込み食べを防ぐため、常食を一口大にカットしたもの。とろみなし	粗めにカッターにかけ、とろみ剤（トロメイク）で飲み込みやすく調整したもの。食材によりムースを使用	粒が残る程度に細かくカッターにかけ、とろみ剤（トロメイク）で飲み込みやすく調整したもの。食材によりムースを使用	極刻み食をミキサーにかけ、裏ごしをしたもの		
大きさ	通常の大きさ	2cm×2cm	0.5~1cm	3mmの粒入りペースト状	完全に粒のないミキサー状		
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる舌でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい		
学会分類2013			3	3 2-2	2-1		

## お茶とろみの基準

名称	薄いとろみ (シロップ状)	中間のとろみ (とんかつ液状)	濃いとろみ (シチュー状)
とろみ調整剤	トロメイクSP	トロメイクSP	トロメイクSP
分量 (水100mlあたり)	1g	2g	3g
提供時の温度	温かい	温かい	温かい
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

## 補助食品一覧

名称	フロッカ Zn	メディミ ルチョコ ムース	メディミ ルプリン	エンジョ イカップ ゼリー	メイ ラズミ
					
学会分類2013	1j	2-1	2-1	1j	

## 主食一覧

名称	ごはん	全粥	ミキサー粥	ミキサー粥 スプーン入り					
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかい全粥	全粥をミキサーでペースト状にしたもの	1.5%濃度のスベラカーゼを加えたミキサー粥					
米と水分の比率	1:1.3	1:8	1:8	1:8					