

# こばり園

## おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	きざみ食	ペースト食
肉のおかず	(チキンソテー) 	(チキンソテー) 	(鶏のあんかけ) 	(鶏のあんかけ) 
魚のおかず	(白身魚の照り焼き) 	(白身魚の照り焼き) 	(かれいの照り焼き) 	(かれいの照り焼き) 
野菜のおかず	(炒り煮) 	(炒り煮) 	(炒り煮) 	(炒り煮) 
内容	繊維、脂質、刺激物を控えた食事。 (揚げ物はある)		カッターにかけ とろみ剤(トロメイク) で調整	ミキサー状にして とろみ剤(トロメイク) で調整
大きさ	病院献食より小さめ 一口大対応あり	1.5cm×1.5cm		ペースト状
咀嚼の必要性	容易にかめる	容易にかめる	舌でつぶせる	かまなくてよい
学会分類2013	4	4	2-2 3	2-1 2-2

## お茶とろみの基準

名称	レベルⅠ (ポターージュ状)	レベルⅡ (はちみつ状)	レベルⅢ (ヨーグルト状)
とろみ調整剤	ネオハイトロミールR&E	ネオハイトロミールR&E	ネオハイトロミールR&E
分量 (水100mlあたり)	0.7g 	1.5g 	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	メイバランス ソフトゼリー	アイソカル ゼリー-PCF	メイバランス Mini
			
学会分類 2013	2-1	1j	

## 主食一覧

名称	ごはん	軟飯	全粥	ふっくら粥	ペースト粥
内容	通常のごはん	やわらかい ごはん	全粥	トロメイクを熱湯で溶かし、全粥にさっくり混ぜる	全粥200gにソフティアU 1g入れ1分以上カッターにかける
米と水分の比率	1:1.6	1:2.5	1:5.5	1:9 (全粥180g: 熱湯20g +トロメイク2g)	1:5.5 (全粥使用)