

# (新潟みずほ福祉会 みのり園)

## おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	刻み	極刻み	ムース
肉のおかず	<small>(鶏肉のタルタルソースがけ)</small> 	<small>(鶏肉のタルタルソースがけ)</small> 	<small>(鶏肉のタルタルソースがけ)</small> 	<small>(鶏肉のタルタルソースがけ)</small> 	<small>(鶏肉のタルタルソースがけ)</small> 
魚のおかず	<small>(鯖の中華風味増粘き)</small> 	<small>(鯖の中華風味増粘き)</small> 	<small>(鯖の中華風味増粘き)</small> 	<small>(鯖の中華風味増粘き)</small> 	<small>(鯖の中華風味増粘き)</small> 
野菜のおかず	<small>(キャベツのしらす和え)</small> 	<small>(キャベツのしらす和え)</small> 	<small>(キャベツのしらす和え)</small> 	<small>(キャベツのしらす和え)</small> 	<small>(キャベツのしらす和え)</small> 
内容	一般的な食事と同様	一口大にカットしたもの	舌でつぶせる固さのもの、またはフードプロセッサーで1cm～5mmに刻み、トロミ剤を加えたもの	舌でつぶせる固さのもの、またフードプロセッサーで5mm以下に刻み、トロミ剤を加えたもの	ミキサーで均質になるまで攪拌したのち、固形化する凝固剤を加えたもの
大きさ	通常大きさ	2～3cm	1～0.5cm以下	0.5cm以下	-
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	かまなくてよい
学会分類2021	-	-	3	2-2	2-1

### お茶とろみの基準

名称	-
とろみ調整剤	トロミスマイル
分量 <small>(水100mlあたり)</small>	個別に対応
提供時の温度	個別に対応
学会分類2021	-

### 補助食品一覧

名称
学会分類2021

### 主食一覧

名称	ごはん	全粥	ムース粥
内容	通常のごはん	全粥	全粥100gに対してスベラカーゼ1gを加え、攪拌したもの
米と水分の比率	1:1.3	1:5	1:5