

(新潟みずほ福祉会 新潟みずほ園)

おかず形態一覧表

名称	軟菜	一口大	極刻み	ムース食
肉のおかず				
魚のおかず				
野菜のおかず				
内容	固い食材の使用を控えた食事	一口大にカットしたもの	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	通常の大きさ	2~3cm	0.5cm以下	-
咀嚼の必要性	容易にかめる	容易にかめる	かまなくてよい	かまなくてよい
学会分類2013	-	-	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 (水100mlあたり)	個別に対応
提供時の温度	個別に対応
学会分類2013	-

補助食品一覧

名称	
個別に対応	

主食一覧

名称	ごはん	全粥	ミキサー粥
内容	通常のごはん	全粥	全粥50g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

濃厚流動食（経管栄養）

名称	
アイソカル2K	