

(新潟みずほ福祉会 第2みずほ園)

おかず形態一覧表

名称	普通食	刻み	極刻み	ムース食
肉のおかず	(おろしハンバーグ) 	(おろしハンバーグ) 	(おろしハンバーグ) 	(おろしハンバーグ) 
魚のおかず	(魚のチーズ焼) 	(魚のチーズ焼) 	(魚のチーズ焼) 	(魚のチーズ焼) 
野菜のおかず	(切干大根のナムル) 	(切干大根のナムル) 	(切干大根のナムル) 	(切干大根のナムル) 
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	-	3	2-2	2-1

お茶とろみの基準

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

濃厚流動食（経管栄養）

名称			
アイソカル2 KNeo	ヘプタメンス スタンダード	E7 II	F2ライト