

ケアポートすなやま

おかず形態一覧表

名称	常食	粗刻み食	ムース食	ミキサー食
肉のおかず	(鶏肉の幽庵煮) 	(鶏肉の幽庵煮) 	(鶏肉の幽庵煮) 	(鶏肉の幽庵煮) 
魚のおかず	(赤魚の生姜焼き) 	(赤魚の生姜焼き) 	(赤魚の生姜焼き) 	(赤魚の生姜焼き) 
野菜のおかず	(じゃが芋の煮物) 	(じゃが芋の煮物) 	(じゃが芋の煮物) 	(じゃが芋の煮物) 
内容	一般的な食事		ミキサーにかけ ソフティアGで 固める	ミキサー状にして とろみ剤(スルーキ ングi)で調整
大きさ	通常大きさ	一口大の大きさ	一口大の大きさ	ペースト状
咀嚼の必要性			舌でつぶせる	かまなくてよい
学会分類2013			2-2 3	2-1

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	スルーキング i	スルーキング i	スルーキング i
分量 (水100mlあたり)	0.8g 	1.5g 	2.0g 
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 ブリックゼリー	メイバランス Mini	メイバランス Arg Mini
			
学会分類 2013	1j		

主食一覧

名称	米飯	全粥	とろみ付 き全粥	お粥ゼリー	パン	パン粥
内容	通常のごはん	全粥	全粥にとろみ剤 (スルーキング i) を入れ調整	スベラカーゼLite を全粥100gあた り1g入れミキサー にかき冷まし固め てから提供する	バターロール	温めた牛乳にパン 粉と砂糖を入れて 混ぜる (+いちじく 1粒)
米と水分の 比率	1 : 1.35	1 : 6.5				