

法人施設名称（同等の食形態が提供される関連施設名）

医療法人ユカリア沖縄 かな病院・住宅型有料老人ホーム かなの里

内容	コード	3				4				5					
		0 j	0 t	1 j	2-1	2-2	S	S	Y	T	小	中	大	配慮あり	配慮なし
呼び方	エネルギーゼリー				ミキサー	超刻みトロミ		ソフト		刻みトロミ	刻み	粗刻み	一口大		常食
画像															
副食															
説明	嚥下訓練開始時に使用、たんぱく含有量の少ないものを提供				調理済み食品をミキサーにかけ、トロメリンを入れてペースト状にしたもの	[刻み食]をさらにフードプロセッサーにかけ、トロメリンでとろみをつけたもの		食材をミキサーにかけ鍋に移し、ミキサーゲル（1%）を加えて加熱させ、容器に入れ成形したもの		食材をカッターにかけて5mm以下に刻んだもの[刻み食]にトロメリンでとろみをつけたもの	食材をカッターにかけて5mm以下に刻んだもの	並食を包丁で1～1.5cm角にカットしたもの	並食を包丁で2cm角にカットしたもの		

内容	コード	1 j	2-1	2-2	3	4		5	
						配慮あり	配慮なし		
呼び方		粥プリン		粥ミキサー		アチビィ	全粥	3,5,7分粥,おもゆ,おにぎり	ごはん
画像									
説明		全粥をミキサーにかけてスベラカーゼ（1%）で固めたもの		全粥をミキサーにかけたもの		米：水＝1：5にて炊飯	米：水＝1：10にて炊飯	おにぎり提供可 3分粥＝粥30%：重湯70% 5分粥＝粥50%：重湯50% 7分粥＝粥70%：重湯30% （全体の割合より計算） ※写真は7分粥	米：水＝1：1.2にて炊飯 ロールパンも提供可

とろみの度合いの表現	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
		現場にてSTが判断	現場にてSTが判断
常時提供できる飲料	玄米茶		
使用しているとろみ剤ととろみのつけ方	規定量の入るコップにて、現場判断で個人に合わせてとろみ付け（トロメリン使用）		

最終確認日 2025.5.28
 担当氏名 宮口 優香
 職業 管理栄養士
 勤務先 かな病院
 連絡先 098-968-3661