













（ 特別養護老人ホーム 久辺の里 ）

内容	コード	0 j	0 t	1 j	2-1	2-2	3			4			5	
							S	Y	T	硬-小	硬-中	硬-大	配慮あり	配慮なし
副食	呼び方			プリン	ミキサー					硬-小 きざみ	硬-中 粗きざみ	硬-大 一口大		配慮なし 普通
	画像													
	説明			ミキサー食にトロミ剤（スルーマイルド）を足してプリン状にしたもの	調理済み食品をミキサーにかけて漉したものはスルーマイルドで薄くトロミ付けする					調理済み食品を3mm以下にカットしたもの (きざみと粗きざみの間(5～7mm)も対応)	調理済み食品を1cm程度にカットしたもの (粗きざみと一口大の間(2cm)も対応)	調理済み食品を3cm以下にカットしたもの		

内容	コード	1 j	2-1	2-2		3	4			5	
				全粥	アチビー		パン粥	配慮あり	配慮なし		
主食	呼び方	ゼリー粥		ミキサー粥	パン粥ミキサー		全粥	アチビー	パン粥		米飯
	画像										
	説明	80℃以上の全粥と、スペラカーゼライト(2%)を1分以上ミキサーにかけてしたもの。		全粥をミキサーにかけてしたもの。トロミ剤は使用しない。	パン粥をミキサーにかけてしたもの		アチビー：重湯（1：2.5）で混ぜる	米：水(1：4)で炊飯	食パンを牛乳(180cc)で温めふやかしたもの		食パンも提供可。

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
	現場判断で得に共通表現なし	現場判断で得に共通表現なし	現場判断で得に共通表現なし
常時提供できる飲料	お茶、コーヒー、紅茶、ポカリスエット		
使用しているとろみ剤ととろみのつけ方	介護現場にてスルーマイルドを介護士、看護師が調整しながら提供。 使用目安：		

最終確認日 2025.12.21

担当氏名 新里 舞

職業 管理栄養士

勤務先 特別養護老人ホーム 久辺の里

連絡先 0980-43-6926(栄養室直通)