

法人施設名称（同等の食形態が提供される関連施設名）

医療法人琉心会 勝山病院 ・老健 短期入所 通所リハビリテーション あけみおの里

コード		0 j	0 t	1 j	2-1	2-2	3		4		5			
内容	呼び方	ゼリー			ミキサー食		S	S・Y	K	小	中	大	配慮あり	配慮なし
	画像													
	副食													
説明	市販されている一般的なゼリー				食材をミキサーにかけて、熱いものは80℃以上に加熱後0.3%のスルバートナー、冷たいものはネオハイトロミール投入		やわらかあいディッシュ（キッセイ薬品）を利用。1 j に該当する食形態としても利用	肉類などはカッターで5mm以下に刻んだものにまとめる粉を投入し固めて提供。 人参やジャガイモなど煮込んで柔らかくなるものは、そのまま煮込んで提供。 離水する野菜などは刻んだ後離水した水分に2%のネオハイトロミールでとろみをつけ、和えなおして提供	カッターにて5mm以下に刻んだ食材に、必要に応じて介護職員が出汁にソフティアSを投入しとろみをつけたものを合えて提供	食材をカッターにかけて5mm以下に刻んだもの		2〜3cmカット、とろみなし		

コード		1 j	2-1	2-2	3	4		5	
内容	呼び方	ミキサー粥				アチピー	全粥	配慮あり	配慮なし
	画像								
	説明	80℃以上の全粥にスベラカーゼ（ライト）を1%投入しミキサーにかける				米：水＝1：3にて炊飯	米：水＝1：5にて炊飯		

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
	ポタージュ状 （スプーン一杯）	はちみつ状 （スプーン二杯）	マヨネーズ状 （スプーン三杯）
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		

最終確認日 2020.4.3
担当者名 棚原恵美 比嘉幸子
職 業 管理栄養士（棚原・比嘉）
勤務先 勝山病院（棚原） あけみおの里（比嘉）
連絡先 0980-53-7777（勝山病院）