法人施設名称(同等の食形態が提供される関連施設名)

医療法人タピック 宮里病院

0 ј		0 t	1 j	2-1	2-2		3			4			5			
							S	Y	K	小		ф	大	配慮あり	配慮なし	
プチゼリー	ハイカロ	カップゼリー		ゼリー	ミキサー (とろみ)	極キザミ	極キザミとろみ	ソフト食		キザミとろみ	キザミ	軟菜	並食一口大			並食
75 mg Martin	17/20 of 17/	2-)534727 ey-				2000	0			Name of the last o						
ブイクレスハイブチゼ	小さなエンジョイハイカ	エンジョイカップゼリー		[キザミ]をミキサーにか	[キザミ]をミキサーにかけ	[キザミ]を軽くミキサーに	[キザミ]を軽くミキサーに	株式会社ニッショクの		並食を包丁で3~5mmに	※並食を包丁で3~5mm	※並食を包丁で0.5~1 c	m ※[並食]を1~1.5 c m程度			
リー	ロリーゼリー			け、ホット&ソフトで凝	る、必要に応じてつるり	かける	かけ、つるりんこでマヨ	「NSマイルド食」を使用		カットした[キザミ]につる	にカット	にカット	の大きさにカット			
※えんげ困難な方、	栄養状態・食事摂取不良の	方、褥瘡のある方、		固	んこでとろみをつける		ネーズ状にとろみをつけ	必要に応じてキザミ、と		りんこでとろみをつける						
貧血の方など必要に	応じて提供中					 1∼3 m m	ర	ろみを加える								
					※写真:ミキサーとろみ		 1∼3 m m	※写真:ふわふわえびっこ								
	プイクレスハイブチゼ リー ※えんげ困難な方、	イイウレスハイブチゼ 小さなエンジョイハイカ リー	プイクレスハイプテゼ かきなエンジョイハイカ エンジョイカップゼリーリー ※えんげ回席なか、来来挟巻、食事摂取不良の方、得意のある方、	プラゼリー ハイカロ カップゼリー ハイカロ カップゼリー ハイカロ カップゼリー ハイカロ カップゼリー フィイカップ フィイカップ コリーゼリー ※えんげ国際な方、栄養状態、食事摂取不良の方、病療のある方、	プチゼリー ハイカロ カップゼリー ゼリー ***********************************	プイクレスハイブヤゼ かきなエンジョイハイカ コンジョイカップゼリー リー リー は、ホット&ソフトで凝し、	プイクレスハイプラゼ 小さなエンジョイハイカ エンジョイカップゼリー リー はサミ]をミキサーにかけ、ホット&ソフトで選 点、必要に応じてつるり 人にてとろみをつける。 次表に応じてつるり 人にてとろみをつける 第1〜3mm	プチャリー ハイカロ カップゼリー ゼリー ミキサー (とろみ) 極キザミ 極キザミとろみ 使キザミ とろみ (ロー・フィクレスハイプチゼー) かさなエンジョイハイカ エンジョイカップゼリー け、ホット&ソフトで凝 別 カリーゼリー カラ 大学	アナチセリー ハイカロ カップゼリー ゼリー ミキサー(とろみ) 短キザミ 棚キザミとろみ ソフト食 ボール ロール・ファン・ファン・ファン・ファン・ファン・ファン・ファン・ファン・ファン・ファン	アナチリー ハイカロ カップゼリー ゼリー ミキサー(とろみ) 樹キザミ 樹キザミとろみ ソフト食	アナチリー ハイカロ カップゼリー ゼリー ミキサー (とろみ) 悟寺ずミ 簡キザミとろみ ソフト食 キザミとろみ ソフト食 キザミとろみ ソフト食 キザミとろみ ソフト食 オザミとろみ ソフト食 カード は	アナディリー ハイカロ カップゼリー ゼリー ミキサー (とろみ) 短キザミとろか ソフト食 キザミとろみ キザミ **** *** *** ** ** ** ** **	アナチリー ハイカロ カップゼリー ゼリー ミキサー (とろみ) 極キザミ とろみ ソフト食 キザミとろみ キザミ 教家 ***********************************	アナチリー ハイカロ カップゼリー ゼリー ミキサー (とろみ) 極キザミ	タークレスハイプラゼ リー カップゼリー ゼリー ミキサー (とろみ) 極キザミとろみ ソフト食 キザミとろみ キザミ 数定 並食-口大 サード	タークション マンファ マンファ マンファ マンファ マンファ マンファ マンファ マンフ

コード		1 j	2-1	2-2			3	4		5	
内容	_	- 1		2-2			Ů	*		配慮あり	配慮なし
	呼び方	粥ゼリー		粥ミキサー (とろみ)	芋ベースト	パン粥		アチビー	全粥	おにぎり	米飯
主食	画像	0		0					0		
		粥をミキサーにかけ、 ホット&ソフトで凝固		必要に応じてつるりんこ		バン粥ミックスで作成			(米:水=1:8)	食べやすい大きさにして 提供※他に、三・五・七 分粥も提供可 ※写真:50g×3個	

	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ		
とろみの度合いの表現	共通表現なし	共通表現なし	共通表現なし		
常時提供できる飲料	お茶 ※とろみのついているもの	はお茶ゼリー			
使用しているとろみ剤と とろみのつけ方	※お茶:アガー → 1ℓ:	サーにかけた上でホット&;			

 最終確認日
 2020.3.12

 担当者名
 宮城洋子

 職業
 管理栄養士

 勤務先
 宮里病院

 連絡先
 0980-53-7771