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

コード / 内容		0 j			0 t	1 j	2-1	2-2		3			4				5	
										S	Y	K	小	中		大	配慮あり	配慮なし
副食	呼び方	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
	画像																	
	説明	ブイクレスハイプチゼリー ※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、貧血の方など必要に応じて提供中	小さなエンジョイハイカロリーゼリー	エンジョイカップゼリー		[キザミ]をミキサーにかけ、ホット＆ソフトで凝固	[キザミ]をミキサーにかける、必要に応じてつるりんこでとろみをつける ※写真:ミキサーとろみ	[キザミ]を軽くミキサーにかける ※1～3ｍｍ	[キザミ]を軽くミキサーにかけ、つるりんこでマヨネーズ状にとろみをつける ※1～3ｍｍ	株式会社ニッショクの「NSマイルド食」を使用必要に応じてキザミ、とろみを加える ※写真:ふわふわえびっこ		並食を包丁で3～5㎜にカットした[キザミ]につるりんこでとろみをつける	※並食を包丁で3～5ｍｍにカット	※並食を包丁で0.5～1ｃｍにカット	※[並食]を1～1.5ｃｍ程度の大きさにカット			

コード / 内容		1 j	2-1	2-2			3	4		5	
										配慮あり	配慮なし
主食	呼び方	粥ゼリー		粥ミキサー（とろみ）	芋ペースト	パン粥		アチビー	全粥	おにぎり	米飯
	画像										
	説明	粥をミキサーにかけ、ホット＆ソフトで凝固		粥をミキサーにかける、必要に応じてつるりんこでとろみをつける ※写真:粥ミキサー	冷凍のふかし芋・砂糖・牛乳をミキサーにかけ、それから火にかけて提供	パン粥ミックスで作成		米:水＝1:5.5で炊飯 ※軟飯も提供可	全粥は、アチビーにお湯をプラスして作成 (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	

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
	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	厨房で作るお茶にアガーを入れて、ゼリー状にして提供。 ※お茶：アガー　→　1ℓ：20ｇ なお汁物については、ミキサーにかけた上でホット＆ソフトにて凝固させるか、つるりんこにてとろみをつける		

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