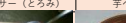


法人施設名称（同等の食形態が提供される関連施設名）

医療法人タビック 宮里病院

コード		0 j			0 t	1 j	2-1	2-2		3		4		5			
内容									S	Y	K	小	中	大	配慮あり	配慮なし	
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
副食	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				[キザミ]をミキサーにかけ、ホットとソフトで凝固	[キザミ]をミキサーにかけ、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 ※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3～5mm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0.5～1 cmにカット	※[並食]を1～1.5 cm程度の大きさにカット		

コード		1 j	2-1	2-2			3	4		5	
内容	呼び方	粥ゼリー		粥ミキサー（とろみ）	手ペースト	パン粥		アチビー	全粥	配慮あり	配慮なし
											
主食	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: 50 g × 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:20 g 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