

主食	米飯	軟飯	全粥	ミキサー粥ゼリー
学会分類	－	4		2-1/1j
施設での名称	ご飯	軟飯	粥	ミキサー粥
とろみ	無	無	無	有
使用するとろみ 剤やゲル化剤				ホット&ソフトプラス
その他特記すべ き事項				

副食	常食(カットなし)	常食(カット中…1cm角以上)	軟菜(カット中…1cm角以上)	押しつぶしゼリー食(ソフト食)	ミキサー/ペースト食(均質)
学会分類	－		4	3	2-1
外観					
施設での名称	常食	荒キザミ	1cm	ソフト	ミキサー
とろみ		有/無	有/無		
使用するとろみ剤やゲル化剤				ホット&ソフトプラス	ネオハイトロミールⅢ
その他特記すべき事項		肉や魚の切り身を1/3～1/6カット位に切る	常食を刻んだもので付け合せも同じ大きさに刻む		
1日の栄養価 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質					

