

施設名 老健めぐみ 親水クリニック

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	米飯	軟飯	全粥	ペースト粥
とろみ				
使用するとろみ剤やゲル化剤				
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…3cm角以上)	常食(カット小…1cm未満)	ミキサー/ペースト食(不均質)	ミキサー/ペースト食(均質)
学会分類	-			2-2	2-1
外観					
施設での名称	常食	一口大	キザミ	極キザミ	ミキサー
とろみ					
使用するとろみ剤やゲル化剤				ホット&ソフト	ネオハイトロミールⅢ
その他特記すべき事項		一口大(調理例:70gの切り身8等分程度主菜(3cm×3cm立方体))	フードプロセッサーでカット		
1日の栄養価 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質	約束食事箋(一般食、療養食)で全形態食に対応 エネルギー 1200kcal~1840Kcal たんぱく質 44g~70g 脂質 40g~55g 糖質 165g~280g				

軟食対応なし。
大豆煮やきんぴらはシルバー用アイテムの使用

ミキサー写真は、ハーフ食を掲載

- ★ 各食種に対し、主食は米飯～ペーストまで対応。
副食は常食～ミキサーまで対応。
- ★ トロミは、各食種・形態に対して個別コメント対応としている。
- ★ パン・麺類は原則キザミ以下で禁止対応。