施設名　老健めぐみ　親水クリニック

2024.8

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…1cm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	常菜	一口大 キザミ（主菜）	極キザミ(主菜)	極キザミ（付け合せ）	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	つるりんこ
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（鶏小間大）	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	全形態約束食事箋に準ずるエネルギー1200kcal～1800Kcal たんぱく質　50g～70g 脂質　28g～50g 糖質　171g～266g				

軟菜対応なし。
大豆煮やきんぴらはシルバー用アイテムの使用

極きざみ写真は、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。
副食は常菜～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。