

おかずの形態					所属名 (市立御前崎総合病院)		
名称	例 軟菜① (各施設・病院での呼び方)	※記入してください				介護食②	介護食
名称	料理名 写真	常食	一口大	きざみ	介護食②	介護食	
肉のおかず	料理名 写真	鶏オレンジ煮 	鶏オレンジ煮 	鶏オレンジ煮 	鶏挽くわ焼き 	鶏オレンジ煮 	
魚のおかず	料理名 写真	ぶりの照焼き 	ぶりの照焼き 	ぶりの照焼き 	魚の煮付け 	魚の煮付け 	
野菜のおかず	料理名 写真	磯部和え 	茄子酢味噌かけ 	磯部和え 	白菜柔煮 	白菜柔煮 	
大きさ	1cm程度	そのまま	2cm以下	3~5mm		ペースト	
咀嚼 (ユニバーサル デザインフ ード)	容易にかめる		容易にかめる	容易にかめる	舌でつぶせる	かまなくてよい	
学会分類 2013	4		4	4	3	2-1 2-2	
備考	常菜を一口大にカット		常菜・軟菜を一口大に カット	※みじんもあり (大き さ1~2mm)	みじんに刻み、あんを かける		

主食の形態

名称	七分粥	米飯	軟飯	軟々飯	全粥	全粥ペースト
内容	全粥：重湯=7：3					全粥100g当り スベラカーゼ1.5g
米と水分の比率		水1.3倍	水2倍	水3倍	水5倍	

お茶とろみ

名称	薄いとろみ	薄とろみ	中間とろみ	濃とろみ	お茶ゼリー	
とろみ 調整食品	トロミパワー	トローミファイバー	トローミファイバー	トローミファイバー	ソフティア2GE ゼリー食用	
濃度 (重量)	お茶150mlに 2.5mlまたは%	1.2%	2.3%	3%	お茶100ml当り ソフティア1g	
提供時の温度	温かい	温かい	温かい	温かい	冷たい	
学会分類 2013	薄いとろみ	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ		

※不明点や改善案がありましたら記入してください。

※行や列が足りない場合は、増やしてください。
所属には、各施設・病院の名称を記入してください。