










《施設名》 シャングリラ糸満

作成: 2021.11月

| 主 食 |   |  |  |
|-----|---|--|--|
| コード | 写真  | 名称<br>特徴   |  |
| 1j  |    | ミキサー粥<br>・物性に配慮した重湯やミキサー粥のゼリー<br>・附着性が低い。<br>全粥ゼリーの素/ゲル化剤を加えミキサーにかけた物。 |  |
| 2   |   | 増粘剤あり<br>・とろみ付けしたおもゆ<br>・附着性が高くないよう処理したミキサー粥                           |  |
|     |   | 増粘剤なし<br>・粥をそのままミキサーにかけたもの   |  |
| 3   |   | ・水分がサラサラの液体でないように配慮したお粥  |  |
| 4   |  | お粥<br>非常に柔らかいもの。<br>増粘剤の使用なし。  |  |
|     |  | アチビー<br>軟飯   |  |
| 米飯  |  | ご飯<br>常食(一般食)<br>やや柔らかめの米飯。  |  |

| 副 食 ( 主 菜 ・ 副 菜 ) |   |   |             |    |  |
|-------------------|---|---|-------------|----|--|
| コード               | 写真  | 名称<br>特徴  | コード         | 写真 | 名称<br>特徴   |
| 0j                |   |   | 3分食         |    |  |
| 1j                |  | ソフト食<br>3分食をミキサーにかけ、ゼリーの素/ゲル化剤で再形成したもの。<br>主食1品、副菜3品、デザート1品 | 4<br>柔      |    | 小<br>・大きさ1cm未満<br>  |
|                   |  | 嚥下調整食材<br>汁とろみ(真なし)にゼリー液を入れ、ゼリー状にしたもの。                      |             |    | 中<br>・大きさ1cm以上   |
| 2                 |   |   | 4<br>硬      |    | 大<br>・カットなし  |
|                   |   | 1つぶなし   |             |    | 小<br>・大きさ1cm未満   |
|                   |   | 2つぶあり   |             |    | 中<br>・大きさ1cm以上   |
| 3                 |   |   | 一<br>般<br>食 |    | 大<br>・カットなし  |
|                   |   | 2つぶあり   |             |    | 軟菜食<br>・食材配慮あり<br><br>常食より繊維の多い食材。硬い食材は避ける。嚥下能力に問題なく咀嚼力・咬合に障害ある場合は、一口大、刻みに対応可能。圧力鍋併用。 |
|                   |   | ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの                                    |             |    | 常食<br>・食材配慮なし<br><br>使用食材に制限なし。一口大きざみ・きざみ可能。硬い食材は、圧力鍋使用。                              |