施設名:特別養護老人ホーム 加茂の里 / ケアハウス あじさい

学会 分類 2021	食事の名称 エネルギー量	形態が分かる 1 品の写真	食事の特徴	1 食分の写真	UDF UD UD UD UD UD UD UD UD (参考)
0 ј	(設定なし)				_
0 t	(設定なし)				_
1 j	ゼリー食 副食:700ー 750kcal/日 ※主食で調整可	既製品のおかずゼリーを数種類日替わりで使用	(主食) 個別に選択 (ゼリー粥もしくはペースト粥を選択) (副食) おかずゼリー(既製品) 1個 メイバランスゼリーなど 1個	CONTRACTOR OF THE PARTY OF THE	かまなくてよい
2-1	ペースト食 基本1080kcal/日 ※主食や付加食で 調整可	なめらかなペースト状	(主食) ゼリー粥、ペースト粥もしくは全粥を 選択可能 (副食) 食材をミキサーにかけて、とろみ調整 食品を使用し、とろみをつけている		かまなくてよい
2-2	(設定なし)				かまなくてよい
3	ソフト食 基本1380kcal/日 ※主食や付加食で 調整可	形はあるが舌で潰せるかたさ	(主食) 基本的には、全粥とし、ゼリー粥、 ペースト粥を選択可能 (副食) 食材をミキサーにかけて、スベラ カーゼを使用して形成している。 主菜に既製品のムース食品を使用 することもある。		舌で つぶせる
	おまじり食 基本1380kcal/日 ※主食や付加食で 調整可	舌で押しつぶし可能。離水に配慮し、とろみを付けている	(主食) 基本的には、全粥とし、その他も 選択可能 (副食) 食材をみじん切りにしてやわらかく 調理し、とろみ調整食品を使用し、 とろみをつけている		舌で つぶせる
4	やわらか食 基本1180kcal/日 ※主食や付加食で 調整可		〈主食〉選択可能 〈副食〉食材をやわらかく調理している。 野菜の切り方は、食材に応じて、 短冊切り、千切り、1cm角、 みじん切りなど		舌で つぶせる 歯ぐきで つぶせる 容易に かめる
コード外	常食 基本1500kcal/日 ※主食や付加食で 調整可	高齢者の咀嚼力低下に配慮し、やわらかく調理している	〈主食〉選択可能 〈副食〉個別でカット対応可能		