

# 施設名：三宅リハビリテーション病院

コード	施設名称(副食)	写真	備考	施設名称(主食)	写真	備考
0j	訓練食 (カップ アガロリー/ハイ プチゼリー)		たんぱく質含量が 少ないもの			
1j				全粥ペースト		ゲル化剤を加え、 ミキサー等で粒が残らず 滑らかなゼリー状にした もの (スベラカーゼ使用)
2-1	ペースト食		とろみ剤を加え、 ミキサー等で攪拌し粒が 残らないように濾した もの			
2-2				全粥トロミ		全粥にゲル化剤(スベラ カーゼ)を加えトロミを つけたもの 粥100gに対してスベラ カーゼ1.5g
3	ソフト食		市販のムース食品			
4	五分菜食 (きざみトロミ)		5mm程度にきざみ、 とろみあんをかけたもの	全粥		米の重量に対して7.2倍の 水分量で炊いた粥
4	五分菜食		繊維の多いもの(葉物は葉 先のみ使用)・固いもの・ 口の中に張り付くもの・ 香辛料を控え、煮る・蒸す を中心とした調理方法	軟飯		米の重量に対して2.5倍の 水分量で炊いた飯
一般食	軟菜食		食材配慮あり	米飯		米の重量に対して1.6倍の 水分量で炊いた飯
一般食	常食		食材配慮なし			

【特記事項】