

# 食形態マップ

施設名 介護老人保健施設 ひざし（瑞浪市）

コード	特徴・形態	種類	主食		種類	副食	
			名称	備考		名称	備考
0	j たんぱく質含有量の少ないもの均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー	0j たんぱく質含有量の少ないもの			0j たんぱく質含有量の少ないもの		
	t 均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水	0t 均質で付着性・凝縮性・硬さに配慮したとろみ水			0t 均質で付着性・凝縮性・硬さに配慮したとろみ水		
1	j 体温で液体になる	1j 物性に配慮したミキサー粥のゼリー			1j 体温で液体になる		
	t 体温で液体にならない	1j 物性に配慮したミキサー粥のゼリー	ソフト粥	全粥にゲニキアップナール、ソフトィアUを加え、ミキサー処理しゼリー状にしたもの	1j 体温で液体にならない	ソフト食	ミキサー処理し、ゲニキアップナール、ソフトィアGを加えゼリー状にしたもの。ブリックゼリー1/6を毎食付加。
2	1 粒なし	2-1 粥ペースト粒なし	ミキサー粥	・全粥とソフトィアUをミキサー処理したもの ・7分粥とろみなしも対応	2-1 粒なし	ミキサー食	加水し、ソフトィアSを加えミキサーしたもの。とろみなしも対応。
	2 粒あり	2-2 粥ペースト粒あり			2-2 粒あり		
3	形はあるが舌で押しつぶしが可能で食塊形成が容易 多量の離水が無い	3 離水に配慮している			3		
4	軟 1cm未満	4 全粥	全粥		4軟 大きさ1cm未満	全極キザミ	常食をフードプロセッサーでみじん切状にし、水分はとろみ剤でまとめる
	軟 1cm以上	4 軟飯	軟飯		4軟 大きさ1cm以上	極キザミ	基本調理は「全極キザミ」と同じ。歯茎で容易につぶせる料理は処理しない。おやつも処理なし。
	硬 1cm未満				4硬 大きさ1cm未満		
	硬 1cm以上				4硬 大きさ1cm以上	キザミ	小スプーンで容易にすくうことができるよう、主菜をカット処理
一般食	食材配慮あり	米飯	普通飯		一般食 食材配慮あり	普通	餅、たこ、イカ、こんにやく等、窒息の危険が高い食材は使用不可。
	食材配慮なし				一般食 食材配慮なし		