






《施設名》 シャングリラ糸満

R3.7.7

主 食			
コード	写真	名称 特徴	
1j		ミキサー粥 ・物性に配慮した重湯やミキサー粥のゼリー ・附着性が低い。 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 ・とろみ付けしたおもゆ ・附着性が高くないよう処理したミキサー粥	
		増粘剤なし ・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 離水配慮なし	非常に柔らかいもの。 増粘剤の使用なし。
		軟飯	アチビー
米飯		ご飯 常食(一般食) やや柔らかめの米飯。	

副 食 (主 菜 ・ 副 菜)					
コード	写真	名称 特徴	コード	写真	名称 特徴
0j		・タンパク質含有量の少ないもの			3分食
1j		ソフト食 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。 主食1品、副菜3品、デザート1品	4柔		小 ・大きさ1cm未満 咀嚼しやすい様、食材を柔らかくなるまで煮込み、みじん切りにしとろみをつけた物。
		嚥下調整食材 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 ・大きさ1cm以上	
2		1 つぶなし	4硬		大 ・カットなし
		2 つぶあり		小 ・大きさ1cm未満	
3		・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	一般食		中 ・大きさ1cm以上
				大 ・カットなし	
					軟菜食 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。
					常食 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。