

# <食事形態>

横浜医療福祉センター港南

		特徴	
主食	米飯	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一般家庭と同じご飯</li> <li>・水分量1.25倍</li> </ul>	
	軟飯	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一般家庭より、やわらかい</li> <li>・水分量2.6倍</li> </ul>	
	全粥	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水分量6倍</li> <li>・粥粒は、重湯がしっかり吸収されて、もったりしている</li> </ul>	
	粥ミキサー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・粥をミキサーにかけたもの。プルプル状で、やや流動性あり</li> <li>・べたつき解消酵素入り</li> </ul>	
	粥ゼリー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市販品 粥ゼリーの素を使用。</li> <li>・滑らかでまとまりがある</li> <li>・べたつきがない</li> </ul>	
	食パン	<ul style="list-style-type: none"> <li>・耳なしの食パン</li> </ul>	
	パン粥	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食パン：牛乳＝1：3の割合でミキサーにかけたもの。クリーム状で粒がない</li> <li>・べたつき解消酵素入り</li> </ul>	
副食	常菜	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一般家庭と同じ大きさ固さ</li> <li>・魚の骨と皮は除く</li> </ul>	
	一口菜	<ul style="list-style-type: none"> <li>・常菜を一口大(長さ1.5cm、厚さ5mm)にしたもの</li> </ul>	
	軟菜	<ul style="list-style-type: none"> <li>・舌でつぶせるかたさでバラけない</li> <li>・全体が一定の質である</li> <li>・粘性は強すぎない</li> </ul>	
	粒なし (ミキサー)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・粒ペースト状(粒1～2mm)</li> <li>・ややべたつきがある</li> <li>・流動性がある</li> </ul>	
	粒あり (ペースト)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・粒無しペースト状</li> <li>・ややべたつきがある</li> <li>・ミキサーよりも流動性がある</li> </ul>	
	ゼリー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ペースト状(加水)⇒ソフティアGEL<sup>o</sup>で固める</li> <li>・喉頭に残留しにくく、窒息リスクの少ない硬さ</li> <li>・べたつきがなく、より滑らかでまとまりがある</li> </ul>	