




嚥下調整食分類一覧 【①主食(ごはん)】

コード名	施設名	浅羽デイサービスセンター		
0j	呼び名		とろみ剤等	
	写真		説明 (作り方)	
0t	呼び名		とろみ剤等	
	写真		説明 (作り方)	
1j	呼び名		とろみ剤等	
	写真		説明 (作り方)	
2-1	呼び名	ミキサー粥	とろみ剤等	スベラカーゼライト
	写真		説明 (作り方)	70度以上の粥の重量に対して1.2%のスベラカーゼライトを入れ、ミキサーで攪拌する。(温かい状態で提供する)
2-2	呼び名		とろみ剤等	
	写真		説明 (作り方)	
3	呼び名		とろみ剤等	
	写真		説明 (作り方)	
4	呼び名	軟飯、全粥	とろみ剤等	
	写真		説明 (作り方)	軟飯は1合に対して水400ml(米に対して2.6倍の水) 粥は1合に対して水900ml(米に対して6倍の水)
非該当	呼び名	米飯		
	写真			1合に対して水200ml
	呼び名		説明	
	写真			