






公立宇出津総合病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの	 Vクレスゼリー	Vクレスゼリー
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 ゼリー食	Vクレスゼリー、ブリックゼリー、たんぱくゼリー、プリン等使用。
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	ミキサーにとろみをつけたもの。 *スルーキング使用
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4-軟-小 ・大きさ1cm未満	 ソフト食	みじん切り(0.5cm以下) あんは希望時のみ *スルーキング使用 1j、2-2も含む
4-軟-中 ・大きさ1cm以上		
4-軟-大 ・カットなし	 極軟食	繊維が少なく、軟らかい食材を使用。 魚はほぐす。
4-硬-小 ・大きさ1cm未満	 軟食(きざみ)	1cm角にカット
4-硬-中 ・大きさ1cm以上		
4-硬-大 ・カットなし	 軟食	硬い食品は使用しない。
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし	 常食	制限なし

1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー粥/粥ゼリー	全粥にソフティアUを使用 *両者の違いは量のみ ミキサー粥:300g 粥ゼリー:100g
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-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3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

