





# 珠洲市総合病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1i ・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	訓練食  ソフト食	主食(全粥小盛り)+ゼリー、プリン。  舌でつぶせるほど軟らかな物。 つるりんこ・ゼラチン使用。 *3も一部含む(魚・芋など)
2-1 (つぶなし)	 とろみ食/ミキサー食	・とろみ食 ミキサーにとろみをつけたもの。 つるりんこ使用。
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	極軟菜みじん切り	0.1cm角 とろみ剤・あんかけはなし
4-軟-中 ・大きさ1cm以上	極軟菜一口きざみ	1.0cm角カット とろみあんはなし *希望時は対応
4-軟-大 ・カットなし	 極軟菜	蒸し物・煮物
4-硬-小 ・大きさ1cm未満	 軟菜みじん切り	
4-硬-中 ・大きさ1cm以上	 軟菜一口きざみ	
4-硬-大 ・カットなし	 軟菜	揚げ物・海藻・きのこ こんにやく等は使用しない。
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		
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	 全粥ミキサー	とろみは希望時のみ *つるりんこ使用
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	

