












# 恵寿鳩ヶ丘

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		「やわらかマザーフード」使用。 →素材をでんぷんで固形化ユニバーサルデザート区分に準じた硬さ(区分1・3)歯茎でも噛める硬さとろみあんがある。
2-1 (つぶなし)		1品ずつミキサーにかけペースト状に仕上げる。増粘剤(つるりんこ)使用。べたつかず、まとまりやすく、なめらかさがある。
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		食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		0.2~0.5cmにカット 食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
4.軟-大 ・カットなし		1~2cm角にカット 食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		一般的な食品は使用可能だが硬くて食しにくい食品は、範囲指定を設定。  0.2~0.5cmにカット
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		一般的な食品は使用可能だが硬くて食しにくい食品は、範囲指定を設定。  1~2cm角にカット
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		一般的な食品は使用可能だが硬くて食しにくい食品は、範囲指定を設定。
一般食 ・食材配慮なし		

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		増粘剤は使用していない。粒なし。
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		
4-軟飯		
米飯	