










恵寿鳩ヶ丘

| コード | | |
|--|---|--|
| 0j ・たんぱく質含有量の少ないもの | | |
| 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 |  | 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 |  | 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 |  | 全粥をミキサーにかける。その際スベラカーゼ使用。 |
| 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 |  | |
| 4-軟飯 |  | |
| 米飯 |  | |

