

こすもす

| 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 |  | 常食をミキサーにかけ、スルーパートナー1%で固めたもの。 |
| 2-1 (つぶなし) |  | 常食をミキサーにかける。調理工程では増粘剤を加えないが、個人に応じてフロアで追加する場合もある。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 | | |
| 4-軟-中 ・大きさ1cm以上 | | |
| 4-軟-大 ・カットなし | | |
| 4-硬-小 ・大きさ1cm未満 | | |
| 4-硬-中 ・大きさ1cm以上 | | |
| 4-硬-大 ・カットなし |  | 基本的には菌茎でつぶせる硬さ。一部常食と同じ食材を使用しているが、調理方法を変更し軟らかくしている。 *きざみの対応あり(1cm大まで) |
| 一般食 ・食材配慮あり | | |
| 一般食 ・食材配慮なし |  | *きざみの対応あり(1cm大まで) |

| | | |
|--|---|--|
| 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 | | |
| 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 |  | |

