

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		

