

百寿苑

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	 介護食  ソフト食	手作りとし販品のゼリーを提供。 ミキサーゲル使用。とろみあんがかかっている。
2-1 (つぶなし)	 ミキサー	粒なし。とろみあり(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	 軟菜きざみ	魚は細かくほぐす。1~2cm角にカット *とろみの対応あり
4.硬-大 ・カットなし	 軟菜	揚げ・焼きはなし。
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし	 常菜	特に制限なし。骨なし。揚げ物などもあり。 *きざみ(1~2cm角)の対応あり

1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー粥	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	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 常飯	

