




美笑苑

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	 ミキサー固形食	ミキサー食を固形化したもの。スルーパートナーを使用。繊維が残っていない状態で上顎と舌で押しつぶしが可能。
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	スルーキング使用。
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.柔-小 ・大きさ1cm未満	 咀嚼介護食C	咀嚼困難+嚥下機能低下の方に対応。繊維質の多い野菜類はゴマ粒大にカット。きのこや海藻は使用しない。スプーンで潰せる硬さのものは形を残して提供。 *とろみの対応あり
4.柔-中 ・大きさ1cm以上	 咀嚼介護食B	咀嚼困難な方に対応。基本的には小豆大の大きさにカットするが、スプーンで潰せる硬さのものは形を残して提供。根菜類は圧力鍋を使用。きゅうりなどの硬い野菜はすりおろす。*とろみの対応あり
4.柔-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		
一般食 ・食材配慮あり	 普通食/咀嚼介護食A	硬くて食べられない食品は使用範囲を制限している。 (咀嚼介護食A) 普通食のうち漬物など咀嚼しにくい食品のみ刻んだりソフト食材で対応。
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	 ミキサー粥	全粥をミキサーにかけスベラカーゼ1%を加え、フルーチェ状にゲル化。粒なし。
2 - 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高なら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	 パン粥	耳を取り除いた食パンに牛乳を加え十分に加熱。スプーンを傾けた際につながつて流れる硬さ。
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	 全粥ゼリー	全粥にスルーパートナー0.7%を加えゼリー化。粒あり。
4-全粥	 全粥	水分が多くて軟らかい。水分が分離せず均一に混ざりあった重湯がない粥。米に対して5.5倍の加水量。
4-軟飯	 軟飯	咀嚼機能に問題がある方。上顎と舌で潰すことが可能な硬さ。米に対して2.7倍の加水量。
米飯	 米飯	咀嚼機能に問題のない一般高齢者が摂取可能。成人の一般的なご飯より軟らかめ。米に対して1.65倍の加水量。

