

# 福祉の杜わじま

| 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  |   |   |
| 2-1<br>(つぶなし)            |    | 粒なしのミキサー。<br>まとめることでとろみ付  |
|                          | ミキサー  |   |
| 2-2<br>(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                    |  | マッシュ状<br>*とろみあんの対応あり<br>(つるりんこパワフル使用)   |
| ・大きさ1cm未満                | 常菜みじん   |   |
| 4-硬-中                    |  | 1cm角にカット<br>*とろみあんの対応あり<br>(つるりんこパワフル使用)  |
| ・大きさ1cm以上                | 常菜さざみ   |   |
| 4-硬-大                    |   | 2cm角にカット<br>硬い食材はソフト菜(1j)を使用  |
| ・カットなし                   | 軟菜一口大   |   |
| 一般食                      |   |   |
| ・食材配慮あり                  |   |   |
| 一般食                      |  | 揚げ物は1/3~4程度にカット。<br>*一口サイズ(2cm角)対応あり  |
| ・食材配慮なし                  | 常菜  |  |

|   |   |          |
|---|---|----------|
| 1j  |    | スベラカーゼ使用 |
| ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー                           | 全粥ミキサー  |          |
| 2-増粘剤あり   |   |          |
| ・とろみ付けしたおもゆ<br>・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<br>・粒のあるゼリー化粥含む |   |          |
| 4-全粥  |    |          |
|   | 全粥  |          |
| 4-軟飯  |   |          |
|   | 軟飯  |          |
| 米飯  |  |          |
|   | 白飯  |          |

