




みやび

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	 高カロリーゼリー  ソフト	サンエツゼリー2.0 クッキングゼリー(セラチン)で固めたもの。 市販品と手作りで対応。 スカイスルーで固める。
2-1 (つぶなし)	 ミキサー	粒なしのミキサー。 ミキサーゲルを使用 とろみあん付。
2-2 (つぶあり)	 極きざみ	ミキサーにかけて2mm角程度にする。 汁気の多い物はミキサーゲルを混ぜる。 一部とろみ餡を上からかけている(4軟-小)
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	 常菜きざみ	魚は皮をはずす。 1~1.5cm角にカット
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし	 常菜	* 揚物や焼物とはとろみ汁を付加(希望者・リスク有)。スカイスルーを使用。 * 一口きざみ(1/3~4[にカット]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	 ソフト粥	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		

