

円山病院

コード		
0i		
・たんぱく質含有量の少ないもの		
1i		プロテインゼリー、ブリックゼリー、ブイレスゼリーを組み合わせたもの。1品～3品の提供。
・たんぱく質含有量の多少は問わない	ゼリー食	
・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	ミキサー食	ゼリー1品or2品+ミキサー1品で組み合わせたもの。ミキサーはネオハイトロミールを使用。
2-1 (つぶなし)		
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		・やわらか食、一口大刻みややわらか食材を利用。おろし状のものが多い。一口大刻みは1cm未満。 ・刻みとろみまぜ食 みじん状にしたものにとろみ餡を混ぜる。
・大きさ1cm未満	↑ やわらか食 刻みとろみまぜ食/一口大刻み	
4.軟-中		
・大きさ1cm以上		
4.軟-大		トマト皮むき。マカロニなど軟らかく茹でる。魚は小麦粉や片栗粉で湯引きする。
・カットなし	やわらか食	
4.硬-小		みじん状態に刻む。1cmより細かい。
・大きさ1cm未満	ごく刻み食	
4.硬-中		すべて細かく刻む。
・大きさ1cm以上	刻み食	
4.硬-大		
・カットなし		
一般食		
・食材配慮あり		
一般食		*きざみの対応あり(一口大刻み食) トマトなどは皮むき 魚などは皮をとり、ほぐす 野菜は粗く刻む
・食材配慮なし	常菜	

1i		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		
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		

