



円山病院

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	ゼリー食 ミキサー食	プロテインゼリー、ブリックゼリー、ブイクレスゼリーを組み合わせたもの。1品～3品の提供。 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 ・大きさ1cm未満	 やわらか食 刻みとろみませ食/一口大刻み	・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く。一口大刻みは1cm未満。 ・刻みとろみませ食 みじん状にしたものにとろみ餡を混ぜる。
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし	 やわらか食	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。
4.硬-小 ・大きさ1cm未満	 ごく刻み食	みじん状態に刻む。 1cmより細かい。
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 刻み食	すべて細かく刻む。
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	*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 

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