





えんやま健康クリニック

コード		
0i	・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	舌で押しつぶせる硬さ。ミキサーにしたものを凝固剤にて固める。 義菌なし・義菌不具合・咀嚼や嚥下機能低下対応
2-1 (つぶなし)	 ソフト食 ミキサー食	軟菜をミキサーにしたものに増粘剤でとろみ付け。市販のムース食品をミキサーにかける場合もある。
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	
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	
4-硬-大	・カットなし	
一般食	・食材配慮あり  軟菜	見た目は常菜と差はなし。調理法・酵素使用・食材選択調理時間等を考慮し、軟らかく仕上げている。 *一口大きさみの対応あり(食材別に大きさ決まっている) 一般的な定食
一般食	・食材配慮なし  常菜	*一口大きさみの対応あり(食材別に大きさ決まっている)

1i	・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー  全粥ミキサーゼリー	全粥をミキサーにかけ、スペラカーゼを加えてゼリー化。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 全粥粒ゼリー	全粥にスペラカーゼを加えゼリー化。粒あり。
4-全粥	 全粥	水分量は米重量の5倍
4-軟飯	 軟飯	水分量は米重量の2.3倍
米飯	 米飯	水分量は米重量の1.5倍

