




北村病院

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		ミキサーでペーストにした食材を適度な硬さにし、型に入れて成型する。ソフティアG使用。
2-1 (つぶなし)		ミキサーでペーストにした食材を適度な硬さにする。ソフティアS使用。粒はない。
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		常食をみじん切りにする。1cm大にカット。 *とろみの対応あり
4.硬-大		
・カットなし		
一般食		軟らかい食材を軟らかく調理。とろみ無し。 *きざみの対応あり
・食材配慮あり	常食(老人食)	
一般食		
・食材配慮なし		

1j		粥70g ご飯30g ソフティアU0.4g使用。 粒はない。
粥ゼリー		
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		
全粥		
4-軟飯		
米飯		
常飯		

