

えんやま健康クリニック

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	<p>調整食A(1品), 調整食B(2品)</p> <p>調整食C</p>	<p>フリックゼリー、たんぱくゼリーセブン、ブイクレスゼリーなどを毎食1~2品。</p> <p>調整食Bに主食、汁物、漬物ペーストを追加。</p> <p>* 汁物はミキサーにかけネオハイトロミールⅢでとろみ付け。またはソフティアGでゼリー化</p>
2-1 (つぶなし)	<p>ミキサー食</p>	<p>ソフト食をミキサーにかけとろみ付け 食材によっては不均質。ネオハイトロミールⅢ使用。</p> <p>* 汁物は上記同様。</p>
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	<p>ソフト食</p>	<p>「学会分類コード3」または「UDF:舌でつぶせる」および同等の市販品を使用する。 場合により調整食にも使用。 * 汁物はミキサー食と同様だが、とろみなしも対応。</p>
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上	<p>軟菜一口大</p>	<p>軟菜を一口大にカットする。</p> <p>* 汁物はとろみ(具あり)の対応あり</p>
4.軟-大 ・カットなし	<p>軟菜</p>	<p>歯茎で食べられる硬さ。調理方法や加熱時間、食材の工夫、スベラカーゼミートの使用など。</p> <p>* 汁物はとろみ(具あり)の対応あり</p>
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		
一般食 ・食材配慮なし	<p>常菜</p>	<p>* 一口大の対応あり</p>

1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	<p>全粥ミキサーゼリー</p>	<p>全粥をミキサーにかけ、スベラカーゼを加えてゼリー化。</p>
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	<p>全粥</p>	<p>〈水加減〉 ガス釜・・・米重量の6倍 電気釜・・・米重量の5倍</p>
4-軟飯	<p>軟飯</p>	<p>〈水加減〉 ガス釜・・・米重量の3.3倍 電気釜・・・米重量の2倍</p> <p>* おにぎりの対応あり</p>
米飯	<p>米飯</p>	<p>〈水加減〉 ガス釜・・・米重量の1.8倍 電気釜・・・米重量の1.4倍</p> <p>* おにぎりの対応あり</p>

