

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 ・大きさ1cm以上		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 ・食材配慮あり		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
一般食 ・食材配慮なし		

1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		粥70gご飯30g ソフティアU0.4g使用。 粒はない。
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		

