





恵寿総合病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		付着性、凝集性、硬さに配慮したゼリー。 食事開始時の訓練に使用。
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		「やわらかマザーフード」使用。 →素材をでんぷんで固形化ユニバーサルデザインフード区分に準じた硬さ(区分1・3) 歯茎でも噛める硬さ。とろみあんがある。
2-1 (つぶなし)		1品ずつミキサーにかけてペースト状に仕上げる。 増粘剤(つるりんこ)使用。べたつかず、まとまりやすく、なめらかさがある。
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		食物繊維や脂肪の少ない消化の良い軟らかい食材を使用。辛味、酸味の強いものは使用を避けている。 2~3cmにカット
4.軟-大 ・カットなし		食物繊維や脂肪の少ない消化の良い軟らかい食材を使用。辛味、酸味の強いものは使用を避けている。
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		一般的な食品は使用可能。

1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
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		増粘剤は使用していない。粒なし。
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	