













# 佐原病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの	 お茶ゼリー	ソフティアGでゼリー化
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		・メイバランスゼリー (エースアガーでゼリー化) または ・エンジョイゼリー ・プロテインゼリー ・ブイクレスゼリー ・ヨーグルトなど
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	ミキサーでペーストにした食材を協カスカイスルーを用いて適度な硬さにする。
2-2 (つぶあり)	 極きざみ	乾燥野菜・繊維の多い野菜(筍・ごぼう・ふき等)や昆布、きのこ類は使用不可。増粘剤を直接加えながらミキサーにかける。とろみつき、みじん切り。(つるりんこパウダー使用)
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	 きざみ	揚げ物・焼き物や乾燥野菜・繊維の多い野菜(筍・ごぼう・ふき等)や昆布きのこ類は使用不可。とろみなし。 *1cm以下にカット
4.軟-中 ・大きさ1cm以上	 一口大	揚げ物・焼き物や乾燥野菜・繊維の多い野菜(筍・ごぼう・ふき等)や昆布きのこ類は使用不可。とろみなし。 *一口大(3cm以下)にカット
4.軟-大 ・カットなし	 極軟菜	揚げ物・焼き物や乾燥野菜・繊維の多い野菜(筍・ごぼう・ふき等)や昆布きのこ類は使用不可。
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	 常食	揚げ物・焼き物・乾燥野菜・繊維の多い野菜(筍・ごぼう・ふき等)・海藻・きのこ類は使用可能。 *きざみの対応あり(一口大)

1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥にスベラカーゼを入れてミキサーにかける。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		
4-全粥		米150g+水900ml 乳カル酵素
4-軟飯		米150g+水570ml
米飯		米150g+水210ml

