

七尾病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		・エンゲリード ・キッセイ フルーツゼリー
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		
2-1 (つぶなし)		ミキサーでペースト状にしトロミをつけて、嚥下しやすい硬さにしたもの。 つるりんこQuickly使用。
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		食材を刻み(みじん切りより大きい)、トロミをつけてまとめたもの。 片栗粉・つるりんこQuickly使用。
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		
4.硬-大 ・カットなし	5分菜	軟らかく調理した、形のある食形態。 揚げ物・焼き物は不可。 繊維の多いもの(筍、ふき、昆布、ごぼうなど)は使用不可。
一般食 ・食材配慮あり		硬いもの・消化しにくい食材を控えた食形態。 揚げ物は不可。 繊維の多いもの(筍など)は使用不可。
一般食 ・食材配慮なし		常菜は一般的な食材使用。 軟菜は小骨のある魚不可。 硬い食材は細かく。 (納豆はひきわり納豆等)

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		全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		

