


# あっとほーむ若葉

コード		
0i ・たんぱく質含有量の少ないもの		
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	・ミキサーにかけ、裏ごしし増粘剤でとろみ付け。 ・粒なし ・揚げ物、焼き魚、ふき、いかの使用禁止
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	 ソフト食	舌や歯茎でつぶすことが可能な軟らかさ。市販の食品で対応。
4.軟-小 ・大きさ1cm未満	 刻み	・フードカッターにかける。 ・揚げ物、焼き魚、ふき、いかの使用禁止 *とろみの対応あり
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	 粗刻み	・焼き魚の皮なし。 ・常食と同じ材料を使用。 ・1cm角にカット *とろみの対応あり
4.硬-大 ・カットなし	 常菜	・一般食ではなく、軟菜食に近い食事。
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		

1i ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 粥ミキサー	全粥をミキサーにかけ。ホット&ソフトで固める。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	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 飯	

