




エレガントたつるはま

コード		
0j	・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	「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)	 ソフト食	
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	1品ずつミキサーにかけ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	 老人食軟菜(きざみ)	食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。 辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
4.軟-中 ・大きさ1cm以上	 老人食軟菜(一口大)	0.2~0.5cmにカット 食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。 辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
4.軟-大 ・カットなし	 老人食軟菜	1~2cm角にカット 食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。 辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
4.硬-小 ・大きさ1cm未満	 老人食常菜(きざみ)	一般的な食品は使用可能だが硬くて食しにくい食品は、範囲指定を設定。 0.2~0.5cmにカット
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 老人食常菜(一口大)	一般的な食品は使用可能 1~2cm角にカット
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり	 常菜	一般的な食品は使用可能だが硬くて食しにくい食品は、範囲指定を設定。
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	
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	 全粥ミキサー 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	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 ご飯	

