












エレガントなぎの浦

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	 <p>ソフト食</p> <p>「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。</p>
2-1 (つぶなし)	 <p>ミキサー食</p>	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	 <p>老人食軟菜(きざみ)</p>	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	 <p>老人食軟菜(一口大)</p>	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	 <p>老人食軟菜</p>	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	 <p>老人食常菜(きざみ)</p>	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	 <p>老人食常菜(一口大)</p>	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	 <p>常菜</p>	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	・粥そのままミキサーにかけたもの	 <p>全粥ミキサー</p> <p>増粘剤は使用していない。粒なし。</p>
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	 <p>全粥</p>	
4-軟飯	 <p>軟飯</p>	
米飯	 <p>ご飯</p>	

