




# 秀楽苑

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・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	ミキサーでペースト状にした物にとろみ剤(つるりんこ)を最小限加え、味を変えずネバつきをなるべく抑え嚥下し易い状態にしたもの。
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	ミキサーにかけたものを、凝固剤(スルーパートナー)で固めている。付け合わせ等は、一部既製品を使用。
4-軟-小 ・大きさ1cm未満		
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	 軟菜極刻み	軟菜をみじん切りにしたもの。 * とろみの対応あり
4-硬-中 ・大きさ1cm以上	 軟菜きざみ	軟菜を1.5cmの大きさにカット。使用する食材は、軟菜と同じもの。 * 料理によりとろみ対応あり
4-硬-大 ・カットなし	 軟菜	咀嚼しやすい食材、食品を使用し、調理の工夫(圧力鍋)で軟らかくする。肉やフライ等は1~2cm程にカットする。 * 料理によりとろみ対応あり
一般食 ・食材配慮あり	 常菜	一般的な食品を使用しているが、硬い物は一口大にカットしたり、調理の工夫(圧力鍋使用など)をしている。硬い物や大きい物は2cmサイズ。
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	 粥ミキサーゼリー	粥をミキサーにかけ、スベラカーゼを1.0%使用して固めたもの。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		米の重量の5倍の水で炊飯
4-軟飯		
米飯		米の重量の1.5倍の水で炊飯。出来上がりは米の重量の2.3倍。

