


# 寿老園

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	プリン食/ムース食  ソフト食	経口摂取を開始する場合や経口摂取が困難になってきた場合に提供。  ムース状、マッシュ状、ゼリー状の形態。粒はなく、ゼリー化剤を使用し、形が整えられる。
2-1 (つぶなし)	ペースト食	粒はなく、形をとどめてないが、トロミ剤を使用してまとまった状態のもの。
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		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満	 軟菜	咀嚼しにくい食品は使用範囲を設定、軟らかく摂取できる調理方法にて提供。 *まとまりやすくする為にあんやとろみで対応
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		
一般食 ・食材配慮あり	 常菜	一般的な食品を使用するが多くの高齢者が硬くて食べられない食品は使用範囲を設定。 イカやタコは使用しない。 *きざみの対応あり
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		
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	 全粥トロミ/粥ゼリー	・全粥トロミ 全粥の粒を残したままトロミ剤(ソフティアS)使用。 ・粥ゼリー ミキサーでペースト状にしゲル化剤(スベラカーセ)を加えゼリー状にしたもの粒あり
4-全粥		重湯がなく、水分と米が分離しにくい状態 米重量に対して3倍の水分量にて炊飯
4-軟飯		上顎と下でつぶす事のできる硬さ 常食と全粥を重量で半量ずつ混ぜ合わせる
米飯		一般高齢者が摂取可能な硬さ 米重量に対して2.3倍の硬さ水分量にて炊飯

