



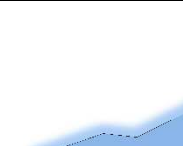


千寿苑

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		舌で押しつぶせる硬さ。ミキサーにしたものを凝固剤にて固める。 義歯なし・義歯不具合・咀嚼や嚥下機能低下対応
2-1 (つぶなし)		軟菜をミキサーにしたものに増粘剤でとろみ付け。市販のムース食品をミキサーにかける場合もある。
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		
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		見た目は常食と差はなし。調理法・酵素使用・食材選択調理時間等を考慮し、軟らかく仕上げている。 *一口大のカット対応あり(食材別に大きさ決まっている)
一般食 ・食材配慮なし		*一口大のカット対応あり(食材別に大きさ決まっている)

1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥をミキサーにかけ、スベラカーゼを加えてゼリー化。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		全粥にスベラカーゼを加えゼリー化。粒あり。
4-全粥		水分量は米重量の5倍
4-軟飯		水分量は米重量の2.3倍
米飯		水分量は米重量の1.5倍

