




# のとじま悠々ホーム

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		
2-1 (つぶなし)		ミキサーでペーストにした食材をスカイスルーで適度な硬さにする。汁物もスカイスルーで適度な硬さにする。
2-2 (つぶあり)		軟食をブレードカッターでみじん状にし、つるりんこpowerfulを用いて適度な硬さにする。汁物もつるりんこpowerfulを用いて適度な硬さにする。
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		食材に配慮あり。揚げ物使用。軟らかく調理し細かく刻む。とろみなし。
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		食材に配慮あり。揚げ物使用。軟らかく調理し一口大にカット。とろみなし。
4-硬-大 ・カットなし		食材に配慮あり。揚げ物使用。軟らかく調理している。とろみなし。
一般食 ・食材配慮あり		
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		全粥にスベラカーゼ1.1%を入れてミキサーにかける
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		米の重さの5.5倍の水を加えて炊く
4-軟飯		米の重さの1.8倍の水を加えて軟らかめに炊く
米飯	