




# 鹿寿苑

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	 なめらか食	ミキサーでペースト状にした食材を固めたもの。 ソフティア使用
2-1 (つぶなし)		味付けした食材をミキサーでペースト状にし、食材ごとにとろみ剤で適度なとろみをつける。 ソフティアS使用
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	 粗たたき	軟らかく煮た食材を味付けし、細かく刻む。 *とろみなし
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 粗刻み	軟らかく煮た食材を味付けし、1cm程度にカットする。
4.硬-大 ・カットなし	 常菜	軟らかく煮た食材を味付けしている。 牛蒡など硬い食材は特殊な物を使用。
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	 お粥ゼリー	全粥2対重湯1の割合でペースト状にし、スベラカーゼでゼリー状にしたもの
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	 お粥ミキサー	全粥そのままを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	 全粥	米の重さの5.5倍の水を加えて、離水しにくいようにしている
4-軟飯	 軟飯	米の重さの1.8倍の水を加えて、軟らかめのご飯にしている。
米飯		

