





和光苑

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		「やわらかマザーフード」使用。 →素材をでんぷんで固形化ユニバーサルデザインフード区分に準じた硬さ(区分1・3)歯茎でも噛める硬さとろみあんがある。
ソフト食		
2-1		1品ずつミキサーにかけてペースト状に仕上げる。増粘剤(つるりんこ)使用。べたつかず、まとまりやすく、なめらかさがある。
(つぶなし)		
ミキサー食		
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		食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
・大きさ1cm未満		
老人食軟菜(きざみ)		0.2~0.5cmにカット
4.軟-中		食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
・大きさ1cm以上		
老人食軟菜(一口大)		1~2cm角にカット
4.軟-大		食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
・カットなし		
老人食軟菜		
4.硬-小		一般的な食品は使用可能だが硬くて食しにくい食品は、範囲指定を設定。
・大きさ1cm未満		
老人食常菜(きざみ)		0.2~0.5cmにカット
4.硬-中		一般的な食品は使用可能
・大きさ1cm以上		
老人食常菜(一口大)		1~2cm角にカット
4.硬-大		
・カットなし		
一般食		一般的な食品は使用可能だが硬くて食しにくい食品は、範囲指定を設定。
・食材配慮あり		
常菜		
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		増粘剤は使用していない。粒なし。
・粥そのままミキサーにかけたもの		
全粥ミキサー		
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		
4-軟飯		
米飯	