











和光苑

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・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		歯茎でも噛める硬さ。とろみあんがある。
2-1 (つぶなし)		1品ずつミキサーにかけペースト状に仕上げる。増粘剤使用。
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		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。
	老人食軟菜(きざみ)	0.2~0.5cmにカット
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		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。
	老人食軟菜(一口大)	1~2cm角にカット
4.軟-大 ・カットなし		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。
	老人食軟菜	
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		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。
	老人食常菜(きざみ)	0.2~0.5cmにカット
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		一般的な食品は使用可能
	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 ・食材配慮あり		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。
	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		全粥をミキサーにかける。その際スベラカーゼ使用。
2 - 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・附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	