

加藤病院

コード		
0i ・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	とろみつき
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	 軟菜極きざみ/きざみ	*とろみの対応あり
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 軟菜一口大	
4.硬-大 ・カットなし	 軟菜	
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし	 常食	

1i ・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 ・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		
4-軟飯		
米飯		

