

# 有縁の荘

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	 ソフト	舌でつぶせる硬さまたはスプーンで簡単につぶす事ができ、ばらけにくい。 ミキサーを使用する。ソフティアU使用。
2-1 (つぶなし)	 ミキサー	ミキサーでペースト状にし、とろみをつけて適度な硬さにする。 つるりんこ使用
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	 極刻み	はさつきやすい魚は刻みに準じてあんをかける。フードカッターでみじん切状にし、水分が多いもの、ばらつきやすいものにはとろみでまとまりをよくする。 *とろみの対応あり
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	 刻み	はさつきやすい魚はほぐしてあんをかける。他の魚は2cm程にカット。肉は咀嚼しやすい大きさ。根菜類は常食に準じ、咀嚼しづらい野菜は薄切りや千切り。
4-硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし	 常食	魚は切身のまま、肉は咀嚼しやすい大きさにカット。豆腐、卵料理など軟らかい物はスプーンにのるサイズ。根菜類など繊維の多い物は菌茎でつぶせる位の硬さ。食材は配慮なし。

1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		粥ミキサーゼリー 全粥8割、重湯2割をペーストにしソフティアUで固形化
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		計量した米「合」に対して1ℓの加水 *離水しないように仕上げる
4-軟飯		舌ですりつぶせる硬さに炊飯する
米飯		菌茎でも簡単に咀嚼できる硬さに炊飯する

