

# 有縁の荘

| コード  |   |   |
|--|---|---|
| 0j<br>・たんぱく質含有量の少ないもの                                  |   |   |
| 1j<br>・たんぱく質含有量の多少は問わない<br><br>・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む |    | 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<br>(つぶなし)  |    | 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<br>(つぶあり)  |   |   |
| 3<br>・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<br>・大きさ1cm未満                                     |  | ば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<br>・大きさ1cm以上                                     |   |   |
| 4.軟-大<br>・カットなし  |   |   |
| 4.硬-小<br>・大きさ1cm未満                                     |   |   |
| 4.硬-中<br>・大きさ1cm以上                                     |  | ば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<br>・カットなし  |   |   |
| 一般食<br>・食材配慮あり   |   |   |
| 一般食<br>・食材配慮なし   |  | 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歯茎でつぶせる位の硬さ。食材は配慮なし。 |

|  |   |   |
|--|---|---|
| 1j<br>・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<br>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<br>・とろみ付けしたおもゆ<br>・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<br>・粥をそのままミキサーにかけたもの                         |   |   |
| 3<br>・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<br>・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<br>*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   |  | 歯茎でも簡単に咀嚼できる硬さに炊飯する                     |

