


ちどり園

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		
2-1 (つぶなし)		ミキサーでペースト状にして、とろみ剤でまとめたもの。粒なし。トロメイク使用。
2-2 (つぶあり)		食材の粒が残る程度にミキサーにかけ、同時にとろみ剤を加えたもの。トロメイク使用。 *肉や魚など一部の食材はムース(市販品)を使用している。
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		常食をみじん切りにしたもの。 *主菜の肉類・魚類はとろみの対応あり
・大きさ1cm未満	細かいきざみ	
4-硬-中		常食を1cm程度にカットしたもの。
・大きさ1cm以上	きざみ	
4-硬-大		ごぼう、れんこん等の硬い食材は、スベラカーゼミートを用いて軟らかくしてから調理している。フライ等は咀嚼しやすいように一口大にカットしている。
・カットなし	常食	
一般食		
・食材配慮あり		
一般食		
・食材配慮なし		

1j		ムース状に固めている。全粥200gにソフティアU1g(0.5%)使用。
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		全粥をそのままミキサーにかけたもの。増粘剤不使用。
・粥をそのままミキサーにかけたもの	ミキサー粥	
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		米140g:水800ml
全粥		
4-軟飯		米140g:水350ml(1:2.5の割合)
軟飯		
米飯		米140g:水280ml(1:2の割合)
米飯		

