

ちどり園

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		
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 ・大きさ1cm未満		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
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		常食を1cm程度にカットしたもの。
4.硬-大 ・カットなし		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柔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。
一般食 ・食材配慮あり		
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		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 ・粥をそのままミキサーにかけたもの		全粥をそのままミキサーにかけたもの。増粘剤不使用。
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
4-軟飯		米140g:水350ml(1:2.5の割合)
米飯		米140g:水280ml(1:2の割合)

