





千寿苑

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		<調整食A1品> <調整食B2品> ブリックゼリー、たんぱくゼリーセブン、和風だし香る茶碗蒸しなど
・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		<調整食C> 調整食Bに主食や汁物(ゼリー状)などを追加。ゲル化剤にはソフティアG使用。
2-1 (つぶなし)		ソフト食をミキサーにかけ、とろみを付ける。汁物はとろみ付き。
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		「学会分類:コード3」または「UDF:舌でつぶせる」および同等の市販品を使用する。汁物はとろみ付き。
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		常菜をみじん切りにし、とろみあんをかける。汁物はとろみ付き。
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		常菜をスプーンにのる程度のひと口大にカットする。
4.硬-大 ・カットなし		一般的な軟菜。肉類は酵素処理したものを使用。魚は骨なし。
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥をミキサーにかけ、スベラカーゼを加えてゼリー化。
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 ・離水に配慮した粥		
4-全粥		
4-軟飯		*おにぎりの対応あり
米飯		*おにぎりの対応あり

千寿苑

七尾市千野町に部15番地

0767-57-3005