


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)		
2-2 (つぶあり)		食材の粒が残る程度にミキサーにかけ、同時に増粘剤を加えたもの *肉や魚など一部の食材はムース(市販品)を使用
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
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軟らかく調理。フライ等は一口大にカット。
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		増粘剤不使用。
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥		米に対して水約5.7倍
4-軟飯		米に対して水2.5倍
米飯		米に対して水2倍

ちどり園

羽咋郡宝達志水町宿五号10-2

0767-28-5511