




ニツ屋病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		エネルギー補給ゼリー
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		パワミナ
2-1 (つぶなし)		うらごし
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		ソフト ミキサーにかけ、ゼリー状に再形成したもの。少し粒が残っている。離水が少なく、舌で押しつぶしが可能。 プリンナール使用
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		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		粗キザミ 軟菜食を1~2cm程度に刻んだもの。あんをかけ、汁ものにはとろみ付。
4.硬-大 ・カットなし		軟菜 咀嚼しやすい食材を使用し、軟らかく調理。 3~4cm程度。 *とろみの対応あり
一般食 ・食材配慮あり		常菜 一般的な食材を使用するが、多くの高齢者が硬くて食べられない食材は使用範囲を設定。
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、ゼリー化したもの プリンナール使用
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		
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥		全粥 米に対して水5.7倍
4-軟飯		軟飯 米に対して水2.7~3倍
米飯		飯 米に対して水1.3倍

ニツ屋病院

かほく市ニツ屋ソ72

076-281-0172