

こすもす

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		常食をミキサーにかけ、スルーパートナー1%で固めたもの。
2-1 (つぶなし)		常食をミキサーにかける。調理工程では増粘剤を加えないが、個人に応じてフロアで追加する場合もある。
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		
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		
4.硬-大 ・カットなし		基本的には菌茎でつぶせる硬さ。一部常食と同じ食材を使用しているが調理方法を変更し軟らかくしている。 *きざみの対応あり(1cm大まで)
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		*きざみの対応あり(1cm大まで)

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
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		粥ゼリー
4-全粥		全粥
4-軟飯		軟飯(かたがゆ)
米飯		ご飯

こすもす

鳳珠郡能登町字五郎左エ門分藤17番地

0768-76-2002