




# みやび

|  |   |   |
|--|---|---|
| コード  |   |   |
| 0j<br>・たんぱく質含有量の少ないもの                                  |   |   |
| 1j<br>・たんぱく質含有量の多少は問わない<br><br>・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む | <br>高カロリーゼリー<br><br><br>ソフト | サンエツゼリー2.0、クッキングゲゼリー(ゼラチン)で固めたもの。<br><br>市販品と手作りで対応。ゲル化剤で固める。   |
| 2-1<br>(つぶなし)  | <br>ミキサー   | ミキサーゲルを使用   |
| 2-2<br>(つぶあり)  | <br>極きざみ   | 2mm角程度にする。汁気の多い物はミキサーゲルを混ぜる。一部とろみあんを上からかけている(4軟-小)ミキサーにかけて  |
| 3<br><br>・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<br>・大きさ1cm未満                                     |   |   |
| 4.軟-中<br>・大きさ1cm以上                                     |   |   |
| 4.軟-大<br>・カットなし  |   |   |
| 4.硬-小<br>・大きさ1cm未満                                     |   |   |
| 4.硬-中<br>・大きさ1cm以上                                     | <br>常菜きざみ  | 魚は皮をはず。1~1.5cm角にカット   |
| 4.硬-大<br>・カットなし  |   |   |
| 一般食<br>・食材配慮あり   |   |   |
| 一般食<br>・食材配慮なし   | <br>常菜   | *揚物や焼物ほとろみ汁を付加(希望者・リスク有)。<br><br>*一口きざみ(1/3~4にカット)の対応あり  |

|   |   |          |
|---|---|----------|
| コード   |   |          |
| 1j<br>・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー                     | <br>ソフト粥 | スベラカーゼ使用 |
| 2-増粘剤あり<br>・とろみ付けしたおもゆ<br>・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<br>・粥をそのままミキサーにかけたもの                    |   |          |
| 3<br>・離水に配慮した粥                                  |   |          |
| 4-全粥  | <br>全粥   |          |
| 4-軟飯  | <br>軟飯  |          |
| 米飯  |   |          |

# みやび

輪島市町野町寺地1027

0768-32-0006