





# 恵寿総合病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		付着性、凝集性、硬さに配慮したゼリー。食事開始時の訓練に使用。
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)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		「やわらかマザーフード」使用。 →素材をでんぷんで固形化ユニバーサルデザインフードに準じた硬さ 歯茎でも噛める硬さ。 とろみあんがある。
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		食物繊維や脂肪の少ない消化の良い軟らかい食材を使用。辛味、酸味の強いものは使用を避けている。 2~3cmにカット
4.軟-大 ・カットなし		食物繊維や脂肪の少ない消化の良い軟らかい食材を使用。辛味、酸味の強いものは使用を避けている。
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		
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		一般的な食品は使用可能。

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		増粘剤不使用粒なし。
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥		
4-軟飯		
米飯		

恵寿総合病院

七尾市富岡町94番地

0767-52-3211