













# 和光苑

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)	 ミキサー食	
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	 ソフト食	菌茎でも噛める硬さ。とろみあんがかかっている
4-軟-小 ・大きさ1cm未満	 老人食軟菜(きざみ)	食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
4-軟-中 ・大きさ1cm以上	 老人食軟菜(一口大)	0.2~0.5cmにカット 食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
4-軟-大 ・カットなし	 老人食軟菜	1~2cm角にカット 食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
4-硬-小 ・大きさ1cm未満	 老人食常菜(きざみ)	
4-硬-中 ・大きさ1cm以上	 老人食常菜(一口大)	一般的な食品は使用可能  1~2cm角にカット
4-硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり	 常菜	一般的な食品は使用可能だが硬くて食しにくい食品は範囲指定を設定。
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	 粥ゼリー	全粥をミキサーにかける。その際スベラカーゼ使用。
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	 全粥+とろみ剤	増粘剤を使用
4-全粥	 全粥	
4-軟飯		
米飯	 こ飯	米に対して水約2倍

# 和光苑

七尾市津向町ト107番地

0767-52-3665