

# 恵寿総合病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの	 ゼリー訓練食	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)	 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	「やわらかマザーフード」使用。 →素材をでんぷんで固形化エバール「カルゲイン」に準じた硬さ。  歯茎でも噛める硬さ。 とろみあんがある。
4-小 ・大きさ1cm未満		
4-中 ・大きさ1cm以上	 軟菜一口大	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。  1~2cm角にカット
4-大 ・カットなし	 軟菜	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。
高齢者食-小 ・大きさ1cm未満		
高齢者食-中 ・大きさ1cm以上		
高齢者食-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし	 常菜	一般的な食品は使用可能。 2~3cm角にカット対応あり。

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	 全粥ミキサー	増粘剤不使用。 粒なし。
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 ご飯	

恵寿総合病院

七尾市富岡町94番地

0767-52-3211