

# 七尾病院

コード		
0 j ・たんぱく質含有量の少ないもの	 お茶ゼリー	
1 j ・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	 訓練食	・えねほくゼリー ・エンジョイカップゼリー ・アイソカルゼリーHC
2-1 (つがなし)	 ミキサー	
2-2 (つがあり)		
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-小 ・大きさ1cm未満	 きざみ	食材を刻み(みじん切りより大きい)、トロミをつけてまとめたもの。
4-中 ・大きさ1cm以上		
4-大 ・カットなし		
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	 5分菜	どろみをつけてまとめたもの 揚げ物・焼き物は不可。繊維の多いもの(筍、きのこ、ふき、海藻、ごぼうなど)は使用不可。
一般食 ・食材配慮あり	 7分菜	硬いもの・消化しにくい食材を控えた食形態。揚げ物は不可。繊維の多いもの(筍など)は使用不可。  *きざみ(一口大)の対応あり
一般食 ・食材配慮なし	 常菜・軟菜	・常菜は一般的な食材 ・軟菜は小骨のある魚不可。硬い食材は細かく。(納豆はひきわり納豆等)  *きざみ(一口大)の対応あり

コード		
1 j ・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 ・附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	 粥ミキサー	全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		
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

# 七尾病院

七尾市松百町八部3番地1

0767-53-1890