

# 寿老園

コード		
0 j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
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	プリン食/ムース食  ソフト食	経口摂取を開始する場合や経口摂取が困難になってきた場合に提供。  ムース状、マッシュ状、ゼリー状の形態。粒はなく、ゼリー化剤を使用し、形が整えられる。
2-1 (つぶなし)	ペースト食	粒はなく、形をとどめてないが、増粘剤を使用してまとまった状態のもの。
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		
4-小 ・大きさ1cm未満	 軟菜	咀嚼しにくい食品は使用範囲を設定、軟らかく摂取できる調理方法にて提供。  *まとまりやすくする為にあんやとろみで対応
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		
一般食 ・食材配慮あり	 常菜	一般的な食品を使用するが多くの高齢者が硬くて食べられない食品は使用範囲を設定。イカやタコは使用しない。  *きざみの対応あり
一般食 ・食材配慮なし		

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 ・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	 全粥トロミ/粥ゼリー	・全粥トロミ ソフティアS使用。粒あり。  ・粥ゼリー ミキサーにかけゲル化剤(スバカゼ)を加えゼリー状にしたもの。粒あり。
4-全粥	 全粥	米が分離しにくい状態。米に対して水5倍。
4-軟飯	 軟飯	上顎と舌でつぶす事のできる硬さ。米飯と全粥を重量で半量ずつ混ぜ合わせる。
米飯	 米飯	一般高齢者が摂取。可能な硬さ。米に対して水2.3倍。

# 寿老園

七尾市中島町鹿島台は部14番地1

0767-66-0300