

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		経口摂取開始時や経口摂取困難となってきた場合。嚥下評価時。
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	増粘剤使用。
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	歯茎でも噛める硬さ。とろみあんがかかっている。
4-小 ・大きさ1cm未満		
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	 老人食軟菜(きざみ)	揚げ物や繊維質の多いもの、刺激の強い食品を避け、消化の良い柔らかい食品。 0.2~0.5cm角にカット
高齢者食-中 ・大きさ1cm以上	 老人食軟菜(一口大)	揚げ物や繊維質の多いもの、刺激の強い食品を避け、消化の良い柔らかい食品。 1~2cm角にカット
高齢者食-大 ・カットなし	 老人食軟菜	揚げ物や繊維質の多いもの、刺激の強い食品を避け、消化の良い柔らかい食品。
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。 *一口大、刻みの対応可
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	 ご飯	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