

金沢大学附属病院

コード		
0 j ・たんぱく質含有量の少ないもの		ゼリー1品のみ。 常温でも離水しないようにソフティアGを使用。
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		
2-1 (つがなし)		ストローで吸うと抵抗を感じる程度。スプーンの深さ以上にすくえない形態。
2-2 (つが有り)		
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		
4-中 ・大きさ1cm以上		嚥下食専用の素材を使用しているため、スプーンで簡単にカットできる軟らかさ。とろみあんがかかっている。
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		普通食と同じ食材を使用。カットは料理により異なり、軟らかく調理したものはそのまま提供する場合があります。とろみあんがかかっている。
高齢者食-大 ・カットなし		咀嚼しやすい食材を使用。煮る、蒸すなどが中心。 *きざみの対応あり ・きざみ(1cm角) ・極小きざみ(5mm角)
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		軟食はきざみの対応あり。(1cm角)

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		全粥をそのままミキサーにかけており、粒はない。増粘剤は使用していない。
3 ・離水に配慮した粥		ミキサーにかけておらず、粒あり。スベラカーゼ使用。粥の粒と重湯が分離しないように配慮。つぶせる食、やわらか食で提供している。
4-全粥		
4-軟飯		
米飯		

金沢大学附属病院

金沢市宝町13-1

076-265-2000