

# えんやま健康クリニック

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	 調整食A、調整食B   調整食C	<調整食A1品> <調整食B2品> ブリックゼリー、たんぱくゼリーセブン、和風だし香る茶碗蒸しなど。  <調整食C> 調整食Bに主食や汁物(ゼリー状)などを追加。ゲル化剤にはソフティアG使用。
2-1 (つばなし)	 ミキサー食	ソフト食をミキサーにかけ、とろみを付ける。汁物はとろみ付き。
2-2 (つばあり)		
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	「学会分類:コード3」または「UDF:舌でつぶせる」および同等の市販品を使用する。汁物はとろみ付き。
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	 常菜さざみ	常菜をみじん切りにし、とろみあんをかける。汁物はとろみ付き。
高齢者食-中 ・大きさ1cm以上	 常菜一口太	常菜をスプーンにのる程度のひと口大にカットする。
高齢者食-大 ・カットなし	 常菜	一般的な軟菜。肉類は酵素処理したものを使用。魚は骨なし。
一般食 ・食材配慮あり		
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	 全粥ミキサーゼリー	全粥をミキサーにかけてゲル化する。ゲル化剤はスペラカーゼ1.3%。
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		
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	*おにぎり対応あり
米飯	 米飯	*おにぎり対応あり

# えんやま健康クリニック

七尾市千野町に部10番地

0767-57-3005