

のとじま悠々ホーム

コード		
0 j ・たんぱく質含有量の少ないもの	 ゼリー食	ブロッカゼリー、フルーツゼリー
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	 ゼリー食	ブリックゼリー、プリン、ムース
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	増粘剤を加え、ミキサーでペースト状に。加水にコンク使用。
2-2 (つぶあり)	 極きざみ	増粘剤を加えフードカッターで粒を残した形。
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	 軟菜きざみ	5mm程度のみじん切りにし、とろみあんをかける。
4-中 ・大きさ1cm以上	 軟菜一口大	一口大の大きさ。1～1.5cm。
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	 軟菜	硬さ、ばらけやすさ、はりつきやすさがないよう、食材と調理方法に配慮。海藻類や枝豆、コーンなどは調理方法によって使用。肉は酵素処理をしている。
一般食 ・食材配慮あり		
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	 ミキサー粥	全粥にスベラガーゼ1.1%を入れてミキサーにかける。
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	 ゼリー粥	全粥におかゆケアスルー1.5%を混ぜる。
4-全粥	 全粥	米に対して水5.5倍。
4-軟飯	 軟飯	米に対して水1.8倍。
米飯	 常飯	

のとじま悠々ホーム

七尾市能登島半浦町5部6番地2

0767-85-2571