

有縁の荘

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		
	 ソフト	舌でつぶせる硬さ、またはスプーンで簡単につぶす事ができ、ばらけにくい。 ミキサーを使用する。 ソフトティアU使用。
2-1 (つぶなし)	 ミキサー	
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	 極刻み	ばさつきやすい魚は刻みに準じてあんをかける。フードカッターでみじん切状にし、水分が多いもの、ばらつきやすいものはとろみでまとまりをよくする。 *とろみの対応あり
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	 刻み	ばさつきやすい魚はほぐしてあんをかける。他の魚は2cm程にカット。肉は咀嚼しやすい大きさ。根菜類は常食に準じ、咀嚼しづらい野菜は薄切りや千切り。
高齢者食-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし	 常食	魚は切身のまま、肉は咀嚼しやすい大きさにカット。豆腐、卵料理など軟らかい物はスプーンにのるサイズ。根菜類など繊維の多い物は歯茎でつぶせる位の硬さ。食材は配慮なし。

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	 粥ミキサーゼリー	全粥8割、重湯2割をベースにし、ソフティアUでゼリー化。
2 - 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くなら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	 *離水しないように仕上げる。	計量した米「合」に対して1.6倍の加水。
4-軟飯	 舌ですりつぶせる硬さに炊飯する。	
米飯	 歯茎でも簡単に咀嚼できる硬さに炊飯する。	

有縁の荘

羽咋郡志賀町仏木ク15番地20

0767-37-1122