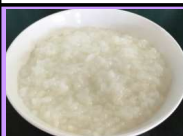


ちどり園

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		
2-1 (つぶなし)		
	ミキサー	
2-2 (つぶあり)		食材の粒が残る程度にキサーにかけ、同時に増粘剤を加えたもの。 *肉や魚など一部の食材はムース(市販品)を使用。
	極きざみ	
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		
4-大 ・カットなし		
高齢者食-小 ・大きさ1cm未満		常食をみじん切りにしたもの。 *主菜の肉類・魚類はとろみの対応あり
	細かいきざみ	
高齢者食-中 ・大きさ1cm以上		常食を1cm程度にカット。
	きざみ	
高齢者食-大 ・カットなし		ごぼう、れんこん等の硬い食材は、スベラカーゼミートを用いて軟らかく調理。フライ等は一口大にカット。
	常食	
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		全粥200gにソフティアU1g(0.5%)使用。
	ソフト粥	
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		増粘剤不使用。
	ミキサー粥	
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥		米に対して水約5.7倍。
	全粥	
4-軟飯		米に対して水2.5倍。
	軟飯	
米飯		米に対して水2倍。
	米飯	

ちどり園

羽咋郡宝達志水町宿五号10-2

0767-28-5511