

ニツ屋病院

コード		
0 j ・たんぱく質含有量の少ないもの		カロピタンゼリー
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		
2-1 (つばなし)		パウミナ、メイバランスソフトJelly
2-2 (つばあり)		ミキサーでペーストにしたもの若干のつばあり。 うらごし
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		ミキサーにかけ、ゼリー状に再形成したもの。少し粒が残っている。プリンナール使用。 ソフト
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		
高齢者食-中 ・大きさ1cm以上		咀嚼しやすい食材を使用し、軟らかく調理。いか、たこ、青身魚等噛みにくい食材は除去。汁物にはとろみ付き。 粗キザミ
高齢者食-大 ・カットなし		ある程度の咀嚼力が必要。硬いものはすべて加熱し、軟らかく仕上げる。3~4cm程度。 *とろみの対応あり 軟菜
一般食 ・食材配慮あり		一般的な食材を使用するが、多くの高齢者が硬くて食べられない食材は使用範囲を設定。 常菜
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		全粥をミキサーにかけ、ゼリー化したもの。プリンナール使用。 全粥ミキサー
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		米に対して水5.7倍。 全粥
4-軟飯		米に対して水2.7~3倍。 軟飯
米飯		米に対して水1.3倍。 飯

ニツ屋病院

かほく市ニツ屋ソ72

076-281-0172