
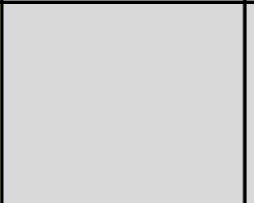


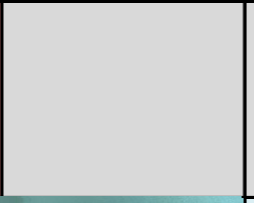



主 食			
コード	写真	名称 特徴	
1j		粥ゼリー 全粥にスベラカーゼライトを加えてミキサーにかけたもの。固めも対応可能	
2		増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理したミキサー粥	
		増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	
3		水分がサラサラの液体でなくように配慮したお粥	
4		全粥 毎食押し麦入れており、夕食のみCa強化のため元気な骨Ca(キューピー)入れています。	
		アチビー 毎食押し麦入れており、夕食のみCa強化のため元気な骨Ca(キューピー)入れています。(米:水=1:6)	
米飯		米飯 毎食押し麦入れており、夕食のみCa強化のため元気な骨Ca(キューピー)入れています。米飯のみマンナン飯対応可能	

副 食 (主 菜 ・ 副 菜)					
コード	写真	名称 特徴	コード	写真	名称 特徴
0j		嚥下訓練食 アイソカルクリン ブロック	4 柔	小 ・大きさ1cm未満	
1j		タンパク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		中 ・大きさ1cm以上	
2		ブレンダー食 食材をミキサーにかけペースト状にして、つるりんこなどでとろみをつけたもの。水分が必要な際はだし汁使用。		大 ・カットなし	 軟菜食 常食より繊維の多い食材・硬い食材は使用せず酵素を使用し柔らかくしたもの。 1口大きざみなどは対応不可
		超きざみ食 食材をグリクサーを使用しつぶが残るほど刻み、つるりんこを使用してとろみをつけたもの。		小 ・大きさ1cm未満	
3		超きざみ食 食材をグリクサーを使用しつぶが残るほど刻み、つるりんこを使用してとろみをつけたもの。	4 硬	中 ・大きさ1cm以上	
				大 ・カットなし	
			一 般 食	・食材配慮あり	
				・食材配慮なし	常食 食材使用制限なし。 一口大きざみ対応可能。