


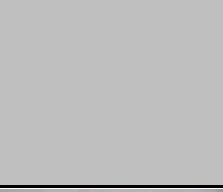












《施設名》 桜山荘

作成: 2021.7月

主 食			
コード	写真	名称 特徴	
1j		粥ソフト 全粥にスペラカーゼを加え、ミキサーにかけたもの。付着物が低く、凝集性が高い。	・物性に配慮した重湯やミキサー粥のゼリー
2		粥ミキサーとろみ 全粥にトロメリンVを加え、ミキサーにかけたもの。	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
		粥ミキサー 全粥をミキサーにかけたもの。	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いように配慮したお粥
4		全粥 増粘剤の使用なし。	お粥 離水配慮なし
		アチビー 米:水=1:5.5	軟飯
米飯		ご飯 米:水=1:1.5 ※夕食のみ乳カル酵素を加えている	

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		お茶ゼリー お茶1Lに対し、ソフトエア22g使用。	4柔			
1j		エンジョイゼリー、HCゼリー				
1j		ソフト食 ミキサー食にミキサーゲルを加え、再形成したものの。	4硬		粗刻み 常食を1cm程度にカットしたもの。	
2		ミキサーとろみ食 常食にだし汁を加えペースト状になるまでミキサーにかけ、トロメリンVでとろみを付けたもの。				小 ・大きさ1cm未満
		極細刻み 常食をブrikサーにかけ、トロメリンVを加えたもの。※1mm程度				中 ・大きさ1cm以上
2		細刻み 常食をブrikサーにかけ、トロメリンVを加えたもの。※3mm程度	大 ・カットなし			
	3		一般食			
3		・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	一般食		常食 使用食材に制限なし。 一口大カット対応可能。	