

# 食形態MAP 平成苑

主食		
コード	写真	名称:特徴
1j 物性に配慮した重湯やミキサー粥のゼリー		名称:ソフトアチビーをミキサーにかけて、ホット&ソフトでゼリー状にしたもの
2 1 粘着剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くならないよう処理したミキサー粥		名称:ミキサーアチビーをミキサーにかけて、トロミパワースマイルでとろみをつけたもの
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮したお粥		
4 お粥 離水配慮なし		名称: アチビー柔らかめアチビーを重湯で全粥状に柔らかくしたもの
		名称:アチビー
米飯		名称:米飯

副食(主菜・副菜)		
コード	写真	名称:特徴
0j ・タンパク質含有量の少ないもの		
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		名称:ソフト食 食材をミキサーにかけ、ホット&ソフトでゼリー状にしたもの
2 1 つぶなし		名称:ミキサー食 食材をミキサーにかけ、トロミパワースマイルでトロミを付けたもの
		名称:超キザミ食 食材とだし汁をフードプロセッサーにかけ、トロミパワースマイルを加え離水に配慮したもの。繊維質な食材は避ける
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		

副食(主菜・副菜)		
コード	写真	名称:特徴
4 柔 小 ・大きさ1cm未満		名称:キザミ食 常食をフードプロセッサーで細かくしたもの。あんかけも対応可能
		名称:粗キザミ食 常食を包丁で粗く刻んだもの
		名称:常食 食材を柔らかくなるまで煮たり蒸したりしたもの。歯茎で噛める固さ。一口大も対応可能
4 硬 小 ・大きさ1cm未満		
一般食 食材配慮あり		