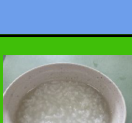
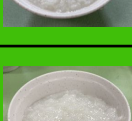
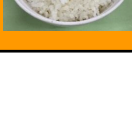


主食

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:ゼリー粥 全粥にスベラカーゼを加えミキサーにかけたもの。付着性が低く、凝集性が高い。
2	粘着剤あり ・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		
	粘着剤なし ・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	お粥 離水配慮なし		名称 3・5・全粥 増粘剤の使用なし
	軟飯		名称:アチビー
米飯			名称:ごはん

副食(主菜・副菜)

コード	写真	名称:特徴
0j		名称:嚥下開始食 エンゲリド+ブロッカ+お茶ゼリーの3品E100kcal P6g 水分213ml/食
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:嚥下調整食I 当院嚥下食I+ゼリー粥+汁とろみ(具なし汁にスベラカーゼを入れゼリー状にしたもの)E210kcal P10g 水分445ml
		名称:ソフト食 当院3分食をミキサーにかけ、スベラカーゼを使用し再形成したもの。主菜1品、副菜2品E340kcal P15g 水分500ml/食(ゼリー粥含む)
2	1 つぶなし	名称:ミキサー食 当院3分食をミキサーにかけ、とろみを付けたもの。付着性が高く、凝集性が低いため、食塊形成しにくい。
	2 つぶあり	
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)

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:3分食 咀嚼しやすい柔らかい食材を使用。みじん切りにし、柔らかくなるまで煮込み、とろみを付けたもの。
	中 ・大きさ1cm以上		
	大 ・カットなし		
4 硬	小 ・大きさ1cm未満		
	中 ・大きさ1cm以上		
	大 ・カットなし		名称:5分食 (主菜)咀嚼しやすい柔らかい食材を使用し、柔らかくなるまで煮込んだもの。
一般食	食材配慮あり		名称:軟菜食 並食より繊維の多い食材、硬い食材は避ける。嚥下能力に問題なく、咀嚼力のみに問題がある場合、一口大キザミ、キザミ対応可能
	食材配慮なし		名称:常食 使用食材に制限なし。キザミ対応可能