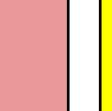
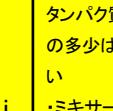
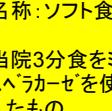


主食		
コード	写真	名称:特徴
1j	物性に配慮した重湯やミキサー粥のゼリー	
2	1 粘着剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くならない よう処理したミキサー粥	
	2 粘着剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	
3	・水分がサラサラの液体でないように配慮したお粥	
4	お粥 離水配慮なし	
	軟飯	
米飯		
		名称:ご飯

副食(主菜・副菜)		
コード	写真	名称:特徴
0j		名称:ゼリー粥 全粥にスベーラー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
1j		名称:ソフト食 当院3分食をミキサーにかけ、スベーラー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
3	2 つぶあり 	

副食(主菜・副菜)		
コード	写真	名称:特徴
4 柔		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
4 硬		
		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		名称:軟菜食 常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 一口大キサミ、キサミ対応可能
		名称:常食 使用食材に制限なし。 キサミ対応可能