

施設名 特別養護老人ホーム すさ苑

コード	副菜	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく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	 ゼリー食  ミキサー食	利用ゼリー 汁ゼリー 食材とミキサー粥ゼリーを1:1でミキサーにかけたもの
2-1 (つぶなし)		栄養ゼリー、汁ゼリー
2-2 (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	 ソフト食	ペーストしたものにゲル化剤で固形化したもの舌と口蓋で押しつぶせる
4-軟-小 ・大きさ1cm未満	 きざみ食	咀嚼しやすい食材を使用し、軟らかく調理したもの。5mm程度のみじん切り。汁物はトロミをつける。 *とろみの対応あり
4-軟-中 ・大きさ1cm以上		
4-軟-大 ・カットなし		
4-硬-小 ・大きさ1cm未満		一般職を5mm程度のみじん切り
4-硬-中 ・大きさ1cm以上		
4-硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり	 常食	根菜類はやわらか食材を使用 一口きざみ
一般食 ・食材配慮なし	 常食	一般的な食品を使用。 ・食材配慮なし *きざみの対応あり

	主食	
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー粥ゼリー	全粥に0.8%のソフティアを加えミキサーにかける
2-増粘剤あり ・とろみ付けたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	 パン粥	パンを牛乳で加熱し粒が残った状態
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む	 全粥ゼリー	全粥に0.5%のソフティアを加え混ぜる
4-全粥	 全粥	米重量に対し5倍の水分量
4-軟飯	 軟飯	柔らかく炊いたご飯
米飯		