







施設名 共寿

主食		
種類	名称	備考
Oj たんぱく質 含有量の 少ないもの		
1j 物性に配慮し たミキサー粥 のゼリー		
1j 物性に配慮し たミキサー粥 のゼリー		
2-1 粥ペースト 粒なし	全粥ミキサー	全粥をミキサー
2-2 粥ペースト 粒あり		
3 離水に配慮 している	 粥ゼリー(ゲル粥)	全粥をミキサーしソフ ティアUを0.5%添加
4 全粥	 全粥	必要に応じてスルーソ フトQを添加 三分・五分・七分粥も 対応可
4 軟飯		
米飯	 米飯	
	 パン	

副食		
コード	名称	備考
Oj たんぱく質 含有量の 少ないもの		お茶ゼリー(イナアガー2%添 加)
1j 体温で液体 になる		適宜準備
1j 体温で液体 にならない		適宜準備
2-1 粒なし	 副食ミキサー ソフト	副食をミキサーしスルーパ ートナー1%添加 汁はスルーソフトQ
2-2 粒あり		
3		
4 軟 大きさ1cm 未満	 超刻み	副食を5mm~7mmに刻み、 必要に応じてあんかけ あんは片栗粉
4 軟 大きさ1cm 未満		
4 硬 大きさ1cm 未満	 刻み	副食を2cm程度の大きさに刻 む(食材による)
4 硬 大きさ1cm 以上		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし	 普通	食材により大きさ調整