

施設名：おおとよ荘

コード	施設名称(副食)	写真	備考	施設名称(主食)	写真	備考
0j	お茶ゼリー		お茶の重量に対して1.5%量の砂糖、アガーを添加して加熱冷却したもの			
0t						
1j	ONS		メイバランスブリックゼリー			
2-1	ONS		メイバランスソフトゼリー	ミキサー粥		軟飯におかゆヘルパー1%量を加え、業務用ミキサーを使用し、粒が残らず滑らかに、均質にした状態でゲル化剤を使用しゼリー状にしたもの(プリンナル使用)
2-2	ミキサー食		ナリコマのクックチル商品			
3	刻み食		ナリコマのクックチル商品	全粥		米の重量に対して5.5倍の水分量で浸漬し、ソフティアU0.8%添加して炊いた粥
4				軟飯		米の重量に対して2.5倍の水分量で炊いた飯
一般食	軟菜食			ご飯		米の重量に対して1.7倍の水分量で炊いた飯
一般食	常食		ナリコマのクックチル商品			

【特記事項】

基本はナリコマのクックチル商品を利用しています。常食については一口大(2cm角)に対応可能です。

粥ミキサーについては、温度帯に応じて物性が変わりやすいため、温かい状態の時には2-1、冷めると2-2~3相当に変化します。

栄養補助食品は他にタンパクゼリーセブン(1j)、エブリッチとうふ風味(1j)、アップリードミニ(2-1)、エンジョイクリームをご用意しております。