

# 施設名：高松医療センター

コード	施設名称(副食)	写真	備考	施設名称(主食)	写真	備考
0j	訓練食 嗜好食		スライス状にすくうことが可能で、離水が少なく、付着性、凝集性、硬さに配慮 たんぱく質含有量が少ないゼリー お茶ゼリー			
0t	訓練食 嗜好食		付着性、凝集性、硬さに配慮したとろみ水(中間のとろみあるいは、濃いとろみ状) たんぱく質含有量が少ないとろみ水 ・日替わり飲料 ・日替わりスープ 必要量をとりまつけ			
1j	嗜好食		付着性、凝集性、硬さ、離水に配慮したゼリー、プリン、ヨーグルトなど提供			
2-1	裏ごしペースト		硬い食品、繊維の多い食品、粘りの強い食品、バサバサした食品は避け、葉物野菜は茎を除き、葉先の柔らかい部分を使用。魚は、骨・皮を除いて身をほぐす。時間をかけて煮込んだり圧力鍋を使用しミキサーにかけ、なめらかなペースト状とし、場合によっては裏ごしたりゼリー状やムース状で提供	全粥ミキサーとろみ 全粥ミキサー		粒がなく、付着性の低いペースト状の粥(全粥を粒が残らないようにミキサーにかける) ※写真は、とろみなし
2-2	つぶありミキサー		硬い食品、繊維の多い食品、粘りの強い食品、バサバサした食品は避け、葉物野菜は茎を除き、葉先の柔らかい部分を使用。魚は、骨・皮を除いて身をほぐす。時間をかけて煮込んだり圧力鍋を使用しミキサーにかけ、なめらかなペースト状になる前の粒が残る状態で提供	つぶし粥とろみ つぶし粥		やや不均質(粒がある)でも柔らかく、離水もなく付着性も低い粥(全粥を粒が残る程度にミキサーにかける) ※写真は、とろみなし
3	該当なし					
4	軟菜一口カット		硬い食品、繊維の多い食品、粘りの強い食品、バサバサした食品は避け、葉物野菜は茎を除き、葉先の柔らかい部分を使用。魚は、骨・皮を除いて身をほぐす。時間をかけて煮込んだり圧力鍋を使用し軟らかく調理したものを1~1.5cmにカットして提供	全粥とろみ 全粥 軟飯		(軟飯) 米の重量に対して2倍の水分量で炊いた飯 (全粥) 米の重量に対して5倍の水分量で炊いた粥 ※写真は、全粥とろみなし
一般食	軟菜食		食材配慮あり	全粥とろみ 全粥 軟飯		(軟飯) 米の重量に対して2倍の水分量で炊いた飯 (全粥) 米の重量に対して5倍の水分量で炊いた粥 ※写真は、軟飯
一般食	常食		食材配慮なし	米飯		米の重量に対して1.3倍の水分量で炊いた飯

## 【特記事項】

軟菜一口カット、粒ありミキサー、裏ごしペースト：とろみあり、とろみあん別添えも対応可  
全粥、つぶし粥、全粥ミキサー：とろみありの対応可