

# 施設名：わたつみ苑

2025/4現在

コード	施設名称(副食)	写真	備考	施設名称(主食)	写真	備考
0j						
1j	ソフト食		五分菜をスピードカッターにかけ、ペースト状にした物にゲル化剤（ソフィア2ゲル）を入れて固めたもの	ソフト粥		全粥をスピードカッターにかけペースト状にしたものに、デンプン分解酵素入りゲル化剤（スベラカーゼ）を入れて固めたもの
2-1	ミキサー食		五分菜をスピードカッターにかけペースト状にしたもの			
2-2						
3	とろみ付き 極小きざみ食		軟菜の食事をフードプロセッサーにかけきざみ状（0.2cm程度）にしたものに、主菜にはあんをかけ副菜にはあんをからめたもの。	とろみ粥		とろみスマイルでとろみを付けた全粥
4	とろみ付き 粗きざみ食		軟菜食を一口大（角1.5cm程度）に切り、あんをかけたり、とろみ剤をからめたりしている。離水に配慮している。軟菜食に準じており、肉類や和え物なども提供。	全粥		
4				軟飯		
一般食	粗きざみ食		軟菜食を一口大（角1.5cm程度）にカットしたもの。とろみなし。 ※汁のみとろみ付き対応可 ※味ご飯の時は粥の人も提供			
一般食	軟菜食		食材配慮あり			

## 【特記事項】

### ○食材配慮について

- ・肉類は一口大カットまたは薄切り肉 ・魚は骨なしのもので提供
- ・肉類やレンコンやゴボウ等、硬い食材はスチームコンベクションオーブンで調理
- ・コンニャク、ワカメ、海苔、ミニトマト、グリーンピース、コーン、いりごま、えのきたけは提供しない
- ・小松菜は硬いため、和え物では提供せず汁物または煮物で提供
- ・主食おにぎりの場合は小おにぎり(俵型)で提供
- ・麺類は一口大カット その他フライもの等、箸で切りにくいものは一口大カット

### ○ミキサー粥対応可