

食形態一覧表【副食】

献立	主菜	副菜	汁物
普通食	 魚のお茶天ぷら	 和え物 (キャベツ、チンゲン菜、人参、昆布)	 みそ汁 (さといも、小松菜、油揚げ)
やわらか食	 骨ぬき魚を酵素処理してやわらかくしたソフト食(既製品)を蒸し焼きしてタレをかける。	 普通食にゲル化剤を0.5%加え高速ミキサーにかけ、2～3ミリ程度につぶす。(ゼリー状にまとまった状態)	 普通食(具と汁を分けない)にゲル化剤を0.4%加えミキサーにかけ、2～3ミリ程度につぶす。(ゼリー状にまとまった状態)
まとまり食	 魚ムース(既製品)を蒸してとろみのあるタレをかける。	 普通食にゲル化剤を0.5%加え高速ミキサーにかけ、粒のない状態に攪拌する。(まとまりのある状態)	 普通食にゲル化剤を0.4%加え高速ミキサーにかけ、粒がなく流動性のないゼリー状にする。
ペースト食	 魚ムースにゲル化剤を加えて高速ミキサーにかけ、ペースト状にし、とろみのあるタレをかける。(やわらかいゼリー状)	 普通食にゲル化剤を0.5%加え高速ミキサーにかけ、粒のない状態に攪拌する。必要時に裏ごしする。(ゼリー状にまとまった状態)	 普通食にゲル化剤を0.4%加え高速ミキサーにかけ、粒がなく流動性のないゼリー状にする。場合によって裏ごす。

※詳しくはお問い合わせください。