

食形態マップ

施設名	第一陶技学園（多治見市）
-----	--------------

コード	特徴・形態	種類	主食		種類	副食	
			名称	備考		名称	備考
0	j たんぱく質含有量の少ないもの均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー	0j たんぱく質含有量の少ないもの			0j たんぱく質含有量の少ないもの		
	t 均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水	0t 均質で付着性・凝縮性・硬さに配慮したとろみ水			0t 均質で付着性・凝縮性・硬さに配慮したとろみ水		
1	j 体温で液体になる	1j 物性に配慮したミキサー粥のゼリー			1j 体温で液体になる		
	t 体温で液体にならない	1j 物性に配慮したミキサー粥のゼリー			1j 体温で液体にならない		
2	1 粒なし	2-1 粥ペースト粒なし			2-1 粒なし		
	2 粒あり	2-2 粥ペースト粒あり			2-2 粒あり		
3	形はあるが舌で押しつぶしが可能で食塊形成が容易多量の離水が無い	3 離水に配慮している			3		
4	軟 1cm未満	4 全粥	全粥		4軟 大きさ1cm未満		
	軟 1cm以上	4 軟飯	軟飯		4軟 大きさ1cm以上		
	硬 1cm未満				4硬 大きさ1cm未満		
	硬 1cm以上				4硬 大きさ1cm以上		
一般食	食材配慮あり	米飯	米飯		一般食 食材配慮あり	軟菜食	一口大・5mm大のキザミ対応可（食物繊維の多いもの、こんにゃくは提供しない）
	食材配慮なし				一般食 食材配慮なし	普通	一口大・5mm大のキザミ対応可