

食事形態について

主食、おかずについては、次のような内容で提供しています。



① 主食

ごはん：通常のごはん

軟飯：軟らかめのごはん

全粥：おかゆ

つぶし粥：粥の米粒をカッターで切った粥

つぶし粥（ゲル化剤入り）：つぶし粥にゲル化剤をまぜてゼリー状にしたもの。

ゼリー粥：粥にでんぷん酵素入りゲル化剤を加えてブレンダーにかけたもの。

米粒がなく、均質なゼリー状で表面がくっつきにくい粥。

ペースト粥：粥にでんぷん酵素を加えてブレンダーにかけ、とろみをつけたもの。

重湯：ゆるめの粥の上澄み液

② おかず

常食：通常のおかず

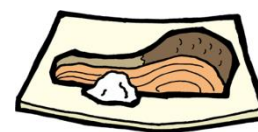
軟菜食：わかめやひじきなど消化しにくいものや、固いものを除いたおかず

③ おかずの形態（大きさ）

一口大：小梅大

きざみ：米粒大～ごま大（物性による多少の誤差あり）

ペースト：ペースト状（詳細④参照）



④ ペースト

粒あり：ペーストにきざみが混ざっている状態（比率1：1）

かため：粒はなく、逆さにしても落ちない状態

ふつう：粒はなく、どろどろの状態

やわらかめ：粒はなく、とろとろの状態



⑤ 離乳食

薄味で、月齢、食べる力、飲み込む力の状態に合わせた形態を提供しています。

