

「療食」株式会社ベスト 食形態一覧

食事名	普通食	柔日食	一口大食	きざみ食	まる食	葛食	ミキサー食	ハーフ食
形態	一般食	普通食からフライ(コロッケなど柔らかい素材は入る)、固い山菜類、生野菜、漬物等を除いたもの。	柔日食を一口大(ティースプーンにのる位の大きさ)にカットしたものの。	柔日食を米粒大に刻んだもの。	一口大食にトロミ剤でとろみをつけたあんをかけたもの。	刻み食にトロミ剤でとろみをつけたあんをかけたもの。	柔日食をミキサーにかけたもの。	普通食の半分量のもの。
工夫基準など	年代問わず、健康で何でも食べられる方向けのお食事。	見た目は普通食に近づけ、根菜、葉野菜は、指でつぶせる程度にさらに煮る。	噛みにくい方への対応。	カッターだと繊維が残るので包丁で刻む。	トロミの基準は、下記参照。かけるあんの量は、主菜300cc 副菜100cc～150cc	かけるあんについては、まる食と同じ。	ミキサーにかけてからトロミ剤でトロミをつける。トロミ剤の基準は、下記参照。 羊系は、トロミ剤少なめに調整。 塩分濃度基準0.3～0.4%	盛り付ける皿を小さいものに変えて 見た目が貧相にならないようにする。
白身魚ピカタ								
ポークソテー								
野菜料理合わせ								

とろみ剤
使用しているとろみ剤(食事別)
まる食、葛食、ミキサー食に㈱クリニコの「つるりんこ」を使用。
理由:味噌や酢どんな味付でもとろみがもどらない。味に影響がしない。温、冷どちらも対応可。

トロミ濃度
トロミ濃度
・まる食、葛食のかけるあん＝水(だし汁)100ccに対し「つるりんこ」3g使用
・ミキサー食 具1:水2の割合のもの100cc分に対し「つるりんこ」1.5g使用

「療食」株式会社ベスト 魚料理

■ 白身魚ピカタ

普通食		形態	年代問わず健康で何でも食べられる方に。制限なし。
		工夫・基準	小骨の多い口細がれいやさんまなども使用する。
柔B食		形態	普通食からフライ(コロッケなど柔らかい素材は入る)、固い山菜類、生野菜、漬物等を除いたもの。
		工夫・基準	魚は、小骨の多いものは使用しない。鮭や、たらなど切り身のものを使用。つけ合せのかぼちゃや、ナス、トマトなど皮むき。
一口大食		形態	柔B食を一口大(ティースプーンにのる位の大きさ)にカットしたもの。
		工夫・基準	魚は、骨なしのものを使用。献立によっては、まるやか食専科を使用する。つけ合せのかぼちゃや、ナス、トマトなど皮むき。
刻み食		形態	柔B食を米粒大に刻んだもの。
		工夫・基準	魚は、骨なしのものを使用。献立によっては、まるやか食専科を使用する。カッターだと繊維が残るので包丁で刻む。
まる食		形態	一口大食にトロミ剤でとろみをつけたあんをかけたもの。
		工夫・基準	トロミの基準は、下記参照。 かけるあんの量は、主菜300cc 副菜100cc～150cc 全体がからむように、全てがかぶるくらいかける。
葛食		形態	刻み食にトロミ剤でとろみをつけたあんをかけたもの。
		工夫・基準	トロミの基準は、下記参照。 かけるあんの量は、主菜300cc 副菜100cc～150cc 全体がからむように、全てがかぶるくらいかける。
ミキサー食		形態	柔B食をミキサーにかけたもの。
		工夫・基準	彩りよく食材ごとにミキサーにかけてからトロミ剤でとろみをつける。トロミ剤の基準は、下記参照。 芋系は、トロミ剤少なめに調整。 塩分濃度基準0.3～0.4%

「療食」株式会社ベスト 魚料理

ハーフ食	形態	普通食の半分量のもの。
	工夫・基準	盛り付ける皿を小さいものに変えて 見た目が貧相にならないようにする。

とろみ剤	使用しているとろみ剤 (食事別) まる食、葛食、ミキサー食に㈱クリニコの「つるりんこ」を使用。 理由:味噌や酢どんな味付でもとろみもどらない。味に影響がない。温、冷どちらも対応可。	トロミ濃度 ・まる食、葛食のかけるあん=水(だし汁)100ccに対し「つるりんこ」3g使用 ・ミキサー食 具1:水2の割合のもの100cc分に対し「つるりんこ」1.5g使用
------	---	--

「療食」株式会社ベスト 肉料理

■ ポークソテー

普通食		形態	年代問わず健康で何でも食べられる方に。制限なし。
		工夫・基準	肉は、部位、種類制限なく使用。
柔B食 鶏トマト煮		形態	普通食からフライ(コロケなど柔らかい素材は入る)、固い山菜類、生野菜、漬物等を除いたもの。
		工夫・基準	鶏肉は、鶏もも肉の皮なし 豚肉は、豚ももスライス、豚バラスライス 牛肉は、牛ももスライス、牛バラスライスを使用。
一口大食		形態	柔B食を一口大(ティースプーンにのる位の大きさ)にカットしたもの。
		工夫・基準	鶏肉は、鶏もも肉の皮なし 豚肉は、豚ももスライス、豚バラスライス 牛肉は、牛ももスライス、牛バラスライスを使用。
刻み食		形態	柔B食を米粒大に刻んだもの。
		工夫・基準	カッターだと繊維が残るので包丁で刻む。

「療食」株式会社ベスト 肉料理


まろ食		形態	一口大食にトロミ剤でとろみをつけたあんをかけたもの。
		工夫・基準	トロミの基準は、下記参照。 かけるあんの量は、主菜300cc 副菜100cc～150cc 全体がからむように、全てがかぶるくらいかける。
葛食		形態	刻み食にトロミ剤でとろみをつけたあんをかけたもの。
		工夫・基準	トロミの基準は、下記参照。 かけるあんの量は、主菜300cc 副菜100cc～150cc 全体がからむように、全てがかぶるくらいかける。
ミキサー食		形態	柔日食をミキサーにかけたもの。
		工夫・基準	彩りよく食材ごとにミキサーにかけてからトロミ剤でトロミをつける。トロミ剤の基準は、下記参照。 芋系は、トロミ剤少なめに調整。 塩分濃度基準0.3～0.4%
ハーフ食		形態	普通食の半分量のもの。
		工夫・基準	盛り付ける皿を小さいものに変えて 見た目が貧相にならないようにする。
とろみ剤	使用しているとろみ剤 (食事別) まろ食、葛食、ミキサー食に(株)クリニコの「つるりんこ」を使用。 理由:味噌や酢どんな味付でもとろみかもどらない。味に影響がしない。温、冷どちらも対応可。	トロミ濃度	トロミ濃度 ・まろ食、葛食のかけるあん＝水(だし汁)100ccに対し「つるりんこ」3g使用 ・ミキサー食 具1:水2の割合のもの100cc分に対し「つるりんこ」1.5g使用

「療食」株式会社ベスト 野菜料理


■ 野菜料理 炊き合わせ

普通食		形態	年代問わず健康で何でも食べられる方に。制限なし。
		工夫・基準	野菜は、生野菜、山菜、海藻類、きのこ類など、制限なく使用。葉野菜の茹で加減も、歯ごたえが残る程度。
柔B食		形態	普通食からフライ(コロッケなど柔らかい素材は入る)、固い山菜類、生野菜、きのこ類(きのこはまいたけのみ使用)、漬物等を除いたもの。
		工夫・基準	指でつぶせる程度にさらに煮る。かぼちゃや、ナス、トマトなど皮むき。
一口大食		形態	柔B食を一口大(ティースプーンにのる位の大きさ)にカットしたもの。
		工夫・基準	見た目、食材の判別がつくくらいの大きさ。紙に食い方への対応。
刻み食		形態	柔B食を米粒大に刻んだもの。
		工夫・基準	カッターだと繊維が残るので包丁で刻む。

「療食」株式会社ベスト 野菜料理

まろ食		形態	一口大食にトロミ剤でとろみをつけたあんをかけたもの。
		工夫・基準	トロミの基準は、下記参照。 かけるあんの量は、主菜300cc 副菜100cc～150cc 全体がからむように、全てがかぶるくらいかける。

葛食		形態	刻み食にトロミ剤でとろみをつけたあんをかけたもの。
		工夫・基準	トロミの基準は、下記参照。 かけるあんの量は、主菜300cc 副菜100cc～150cc 全体がからむように、全てがかぶるくらいかける。

ミキサー食		形態	柔B食をミキサーにかけたもの。
		工夫・基準	彩りよく食材ごとにミキサーにかけてからトロミ剤でトロミをつける。トロミ剤の基準は、下記参照。 芋系は、トロミ剤少なめに調整。 塩分濃度基準0.3～0.4%

ハーフ食		形態	普通食の半分量のもの。
		工夫・基準	盛り付ける皿を小さいものに変えて 見た目が貧相にならないようにする。

とろみ剤	使用しているとろみ剤 (食事別) まろ食、葛食、ミキサー食に㈱クリニコの「つるりんこ」を使用。 理由:味噌や酢どんな味付でもとろみかもどらない。味に影響がしない。温、冷どちらも対応可。	トロミ濃度	トロミ濃度 ・まろ食、葛食のかけるあん＝水(だし汁)100ccに対し「つるりんこ」3g使用 ・ミキサー食 具1:水2の割合のもの100cc分に対し「つるりんこ」1.5g使用
------	---	-------	--