

オープンハウス奏 食形態一覧


食事名称	きざみ食	ソフト食	ミキサー食
形態	食材を包丁で刻んだ物	舌で押しつぶせる固さ	食材をミキサーにかけたもの
工夫・基準など	軟らかく煮て材料ごとに刻む。ひきにくには豆腐や小麦粉を入れ口の中でばらばらにならないようにする。 魚は白身魚で骨なし使用	軟らかく煮・蒸したものに長いもや豆腐、だし汁、小麦粉を入れコンベクションで蒸す。 魚は白身魚で骨なし使用	水分が出た場合はトロミ剤をいれる
マーボー野菜			
豚肉の生姜焼き			
もずくなます			

とろみ剤	お茶ゼリー ⇒ とろみクリア トロミ付け ⇒ とろみクリア つるりんこ
------	-------------------------------------------

トロミ濃度	お茶ゼリー(とろみクリア1.0%)
-------	-------------------

オープンハウス奏 野菜料理

■ マーボー野菜

きざみ食		形態	食材を包丁で刻んだ物
		工夫・基準	軟らかく煮て材料ごとに刻む。ひきにくには豆腐や小麦粉を入れ口の中でばらばらにならないようにする。 魚は白身魚で骨なし使用
ソフト食		形態	舌で押しつぶせる固さ
		工夫・基準	軟らかく煮・蒸したものに長いもや豆腐、だし汁、小麦粉を入れコンベクションで蒸す。 魚は白身魚で骨なし使用
ミキサー食		形態	食材をミキサーにかけたもの
		工夫・基準	水分が出た場合はトロミ剤をいれる
とろみ剤	お茶ゼリー ⇒ とろみクリア トロミ付け ⇒ とろみクリア つるりんこ	トロミ濃度	お茶ゼリー(とろみクリア1.0%)

オープンハウス奏 肉料理

■ 豚肉の生姜焼き

きざみ食		形態	食材を包丁で刻んだ物
		工夫・基準	軟らかく煮て材料ごとに刻む。ひきにくには豆腐や小麦粉を入れ口の中ではばらばらにならないようにする。魚は白身魚で骨なし使用

ソフト食		形態	舌で押しつぶせる固さ
		工夫・基準	軟らかく煮・蒸したものに長いもや豆腐、だし汁、小麦粉を入れコンベクションで蒸す。魚は白身魚で骨なし使用

ミキサー食		形態	食材をミキサーにかけたもの
		工夫・基準	水分が出た場合はトロミ剤をいれる

とろみ剤	お茶ゼリー ⇒ とろみクリア トロミ付け ⇒ とろみクリア つるりんこ	トロミ濃度	お茶ゼリー(とろみクリア1.0%)
------	-------------------------------------------	-------	-------------------

オープンハウス奏 その他

■ もずくなます

きざみ食		形態	食材を包丁で刻んだ物
		工夫・基準	軟らかく煮て材料ごとに刻む。ひきにくには豆腐や小麦粉を入れ口の中でばらばらにならないようにする。さかなは白身魚で骨なし使用
ソフト食		形態	舌で押しつぶせる固さ
		工夫・基準	軟らかく煮・蒸したものに長いもや豆腐、だし汁、小麦粉を入れコンベクションで蒸す。魚は白身魚で骨なし使用
ミキサー食		形態	食材をミキサーにかけたもの
		工夫・基準	水分が出た場合はトロミ剤をいれる
とろみ剤	お茶ゼリー ⇒ とろみクリア トロミ付け ⇒ とろみクリア つるりんこ	トロミ濃度	お茶ゼリー(とろみクリア1.0%)