

# 加古川医療センター 食形態

形態		主菜			副菜			形態の特徴、調理方法、対応食種など
		常食系	軟菜系	5・3分	常食系	軟菜系	5・3分	
ふつう形態								
一口大	スプーンですくえる大きさ							<ul style="list-style-type: none"> <li>・スプーンですくえる大きさ(約2cm)</li> <li>・葉野菜⇒常食・軟菜ともほぼ同じ大きさ</li> <li>・根菜⇒大きさに違いあり</li> <li>・プチトマト、うずら卵は半分の大きさ</li> <li>・魚は「骨なし魚」を使用。</li> <li>・一部の料理や食材(豆腐・麺類)は一口大になっていないものがある。</li> </ul>
きざみ	ほとんど噛まなくて食べられる大きさ	常食⇒対応なし 特別食⇒対応あり			常食⇒対応なし 特別食⇒対応あり			<ul style="list-style-type: none"> <li>・包丁やフードプロセッサーを使用し細かくきざむ。</li> <li>・魚は「骨なし魚」を使用</li> <li>・豆腐、大根おろしはそのまま提供。</li> <li>・特別食はきざみ対応しています。</li> </ul>
ミキサー	ミキサー							<ul style="list-style-type: none"> <li>・5分菜3分菜のみミキサー対応可(とろみなし)。</li> </ul>