

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"> ・スプーンですくえる大きさ(約2cm) ・葉野菜⇒常食・軟菜ともほぼ同じ大きさ ・根菜⇒大きさに違いあり ・プチトマト、うずら卵は半分の大きさ ・魚は「骨なし魚」を使用。 ・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。
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"> ・包丁やフードプロセッサーを使用し細かくきざむ。 ・魚は「骨なし魚」を使用 ・豆腐、大根おろしはそのまま提供。 ・特別食はきざみ対応しています。
ミキサー	ミキサー							<ul style="list-style-type: none"> ・5分菜3分菜のみミキサー対応可(とろみなし)。

2022.4月現在