





嚙下調整食分類一覧 【②焼き鮭】

コード名	施設名	聖隷袋井市民病院		
0j	呼び名		とろみ剤等	
	写真		説明 (作り方)	
0t	呼び名		とろみ剤等	
	写真		説明 (作り方)	
1j	呼び名		とろみ剤等	
	写真		説明 (作り方)	
2-1	呼び名		とろみ剤等	
	写真		説明 (作り方)	
2-2	呼び名	嚙下食Ⅲ(タラみぞれ蒸し)	とろみ剤等	ネオハイトロミールⅢ
	写真		説明 (作り方)	タラをスチコンにてスチーム10分加熱し、水気を切り、ほぐす。再度スチーム5分程度加熱し臭みを取る。出汁とネオハイトロミールⅢを加えミキサーにて粒がなくなるまで攪拌。
3	呼び名	消化移行食(タラみぞれ蒸し)	とろみ剤等	ネオハイトロミールⅢ
	写真		説明 (作り方)	タラをスチコンにてスチーム10分加熱し、水気を切り、ほぐす。再度スチーム5分程度加熱し臭みを取る。3mm程度の粒が残るようにミキサーで攪拌する。(水気が多い場合はネオハイトロミールⅢを加え攪拌)みぞれあんを作り、上からかける。
4	呼び名	軟菜食(タラみぞれ蒸し)	とろみ剤等	
	写真	 ※写真は一口大です	説明 (作り方)	タラをスチコンにてスチーム10分加熱し、水気を切り、ほぐす。再度スチーム5分程度加熱し臭みを取る。みぞれあんを作り、上からかける。
非該当	呼び名	普通食(鮭の塩焼き)	とろみ剤等	
	写真		説明 (作り方)	今回の献立では普通食のみ鮭の塩焼き、それ以下の形態はタラを使用していますが、献立によってはコード4以下でも鮭を使用する場合があります。