

1. おかず形態一覧表

名称	常食	全粥	軟菜（5分）	3分	きざみ	ミキサー
	鶏の唐揚げ	鶏の照り焼き	鶏だんご煮	鶏だんご煮	鶏だんご煮	鶏だんご煮
肉のおかず						
	鮭漬け焼き	鮭漬け焼き	鮭漬け焼き	煮魚	煮魚	煮魚
魚のおかず						
	きんぴら	ポテトきんぴら	ポテトきんぴら	ポテト煮	ポテト煮	ポテト煮
野菜のおかず						
内容	・一般的な食事	・硬いもの、繊維質の多い食品を除いた食事	・硬いもの、繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいように調理した食事	・硬いもの、繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいように調理した食事	・3分の食事をフードプロセッサーにかけ、とろみを付けて飲み込みやすい食事	・舌でつぶせる程度の軟らかさのムース状を中心に、ペースト状、ゼリー状の物を組み合わせた食事
大きさ・形状	通常の大きさ	通常の大きさ	通常の大きさ	肉魚は通常の大きさ 野菜は1.5~2cm	みじん とろみつき	ムース状、ペースト状 ゼリー状
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	舌と口蓋でつぶせる	舌でつぶせる
学会分類2013				4 	3 	2-1  2-2
栄養量目安	米飯160g 1600kcal	全粥300g 1500kcal	全粥300g 1400kcal	全粥300g 1400kcal	全粥300g 1400kcal	粥ミキサー150g 1000kcal

2①.水分とろみの基準

名称	とろみ
とろみ調整食品	ソフティアS
濃度(量)	3% (5g/150ml)
学会分類2013	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	ジュレ
とろみ調整食品	まぜてもジュレ
濃度(量)	水100mlに4.6g

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	7分粥	5分粥	3分粥	ミキサー粥
内容	通常のごはん	軟らかめのごはん	水分が多く軟らかい	全粥：重湯=7：3	全粥：重湯=5：5	全粥：重湯=3：7	全粥に0.37%のソフティアUを加えミキサーにかけたもの
米と水分の比率（作成時）	重量比 =米1：水1.5	重量比 =米1：水2	重量比 =米1：水7				

4.濃厚流動食（経管栄養）

商品名	メイバランスHP1.0 200	PGソフトA300	PGソフトA400	PGウォーターEJ

5.補助食品、その他

0j・1j対応：可	嚥下食Ⅰ	嚥下食Ⅱ
クリミール、すっきりクリミール、プロック、ブリックゼリー メイバランスアイス他		

●施設概要

施設の種別	病院	昭和21年開設、内科・外科・小児科・眼科の148床の地域医療病院 「地域住民に親しまれ信頼される病院」を基本理念に患者様のケア、サポートを行っています。行事食の他、誕生日のお祝い食も提供しています。
所在地	〒959-3193 新潟県村上市鍛冶屋589	
給食部門名	栄養課	
電話	0254-62-3111(代)	
FAX	0254-62-5431(代)	
嚥下機能の評価	V F・V E・嚥下評価（ST）	