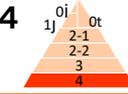
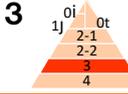
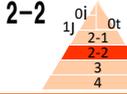


1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口常食	軟菜食	きざみ食	ムース食	ミキサー食
肉のおかず	豚かつ 	豚かつ 	豚肉の香味焼き 	豚肉の香味焼き 	コロケムース 	豚肉の香味焼き 
魚のおかず	ぶりの柚庵焼き 	ぶりの柚庵焼き 	ぶりの柚庵焼き 	ぶりの柚庵焼き 	鮭のムース 	ぶりの柚庵焼き 
野菜のおかず	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 	南瓜のムース 	南瓜の煮物 
内容	一般的な食事	食べやすい大きさにカットしたもの	かたいものや繊維質の多い食品を使わず、咀嚼しやすいように軟らかく調理したもの	調理後細かく刻むとろみが必要な方には、トロメイクでとろみをつける	舌でつぶせるで軟らかさのムース状	軟菜食をミキサーにかけ、ペースト状にする
大きさ・形状	通常大きさ	一口大	通常大きさ	0.5cmに切る	ムース状 ゼリー状	ペースト状
咀嚼の必要性				容易に噛める	舌でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類 2013				4 	3 	2-2 
栄養量目安	米飯200g 1900kcal	米飯200g 1900kcal	全粥300g 1600kcal	全粥300g 1600kcal	ミキサー粥150g 1200kcal	ミキサー粥150g 1300kcal

2①.水分とろみの基準

名称	とろみ
とろみ調整食品	トロメイク
濃度(量)	1.3% (汁150ml に2.0g)
学会分類2013	中間のとろみ

2②.水分ゼリー

名称	OS-1ゼリー
とろみ調整食品	
濃度(量)	

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	ミキサー粥
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかい	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの	全粥を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1.55	重量比 =米1:水6				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	MA-8プラス	リーナレン	アイソカルセミソリッド	PGソフト

5.補助食品、その他

商品名	0j・1j対応:可	7分粥食、5分粥食、3分粥食、流動食 メイバランスミニ、エンジョイゼリー、ブロック、やわらかプリン他

●施設概要

施設の種別	社会医療法人新潟臨港保健会 新潟万代病院	平成27年4月開院 『地域に心かよわす よりよい医療』の病院理念のもとに、地域の皆様に信頼される質の良い医療サービスの提供を目指しています。52床の小さな病院ですので、患者様一人一人に合わせた、きめ細やかで温かみのある食事を提供できるように心がけています。
所在地	〒950-0909 新潟市中央区八千代2-2-8	
給食部門名	栄養科	
電話	025-244-4700 (代)	
FAX	025-247-6216 (代)	
嚥下機能の評価	VF・VE(新潟臨港病院にて可能) 嚥下評価(ST)	