

新潟県立がんセンター新潟病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	全粥食	五分粥食	嚥下食④(3分菜)	嚥下食③(刻み食)	嚥下食②(ミキサー食)	嚥下食①(ゼリー食)
肉のおかず	鶏肉のから揚げ	鶏肉のピカタ	鶏肉の治部煮	柔らか豆腐(鶏)団子	柔らか豆腐(鶏)団子	柔らか豆腐(鶏)団子	柔らか豆腐(鶏)団子
魚のおかず	鮭フライ	鮭焼き漬け	鮭蒸しあんかけ	鮭あんかけ	鮭あんかけ	鮭(やさしい素材)あんかけ	鮭(やさしい素材)あんかけ
野菜のおかず	五目金平	ポテト金平	ポテト金平煮	ポテトと人参のあんかけ	ポテトと人参のあんかけ	ポテトゼリー/バターソース	ポテトゼリー/バターソース
内容	一般的な食事	常食に比べ軟らかく揚げ物などを除いた食事	軟らかい食材を使用して消化、咀嚼に考慮して調理した食事	軟らかい食材を使用して舌でつぶせる程度に調理した食事 あんかけ・とろみ付き(トロメリンEX)	嚥下食④を刻んだもの あんかけ・とろみ付き(トロメリンEX)	嚥下①をミキサーにかけ、なめらかにしたもの(ソフティアU、トロメリンEX)	均質なゼリーやムース類 (ソフティアU、トロメリンEX)
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	通常大きさ	一口大	5mm~10mm	ミキサー・ペースト・ピューレ状の物	ゼリー・プリン・ムース状
咀嚼の必要性				舌でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい
学会分類2013							
栄養量目安	米飯150g 1850kcal	全粥300g 1500kcal	五分粥260g 1200kcal	全粥200g 1250kcal	全粥200g 1250kcal	粥ゼリー150g 1000kcal	粥ゼリー150g 1000kcal

2①.水分とろみの基準

名称	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
とろみ調整食品	トロメリンEX	トロメリンEX	トロメリンEX
濃度(量)	水100ml/0.5~1.0g	水100ml/1.5g	水100ml/2.0g
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	
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	粥ゼリー
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	全粥に0.8%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10				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	MAR	MAS	

5.補助食品、その他

	0j・1j対応:可
--	-----------

●施設概要

施設の種別	病院	病床数450床、診療科22科で、県内外の病院と連携して最善のがん医療の提供を行う「地域がん診療連携拠点病院」です。がんの治療をサポートできるよう個々に寄り添った食事提供を心がけています。中でも治療により低下した嚥下障害には、頭頸部外科医師、看護師、言語聴覚士、管理栄養士で連携し評価、訓練を行い安全に食事ができるようサポートしています。
所在地	951-8566 新潟市中央区川岸町2丁目15番3	
給食部門名	栄養課	
電話	025-266-5111(代) 025-266-9378(直通)	
FAX	025-266-5112(代)	
嚥下機能の評価	V F・V E	