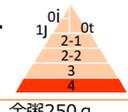
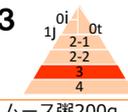
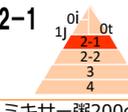


## 1. おかず形態一覧表

名称	常食	常食一口大食	五分菜食	ムース食	ミキサー食		
	チキンソテー	チキンソテー	松風焼き	鶏の甘酢あんかけ	松風焼き		
肉のおかず							
	鮭漬焼	鮭漬焼	鮭漬焼	鮭の野菜あんかけ	鮭漬焼		
魚のおかず							
	南瓜ミルク煮	南瓜ミルク煮	南瓜ミルク煮	南瓜ミルク煮	南瓜ミルク煮		
野菜のおかず							
内容	一般的な食事	常食を一口大にカットしたもの	硬いものや繊維質の多い食品を除き、食材を小さくカットし調理したもの（適宜ネオハイトロミールⅢ）	舌で押しつぶせる程度のやわらかさのムース状を中心に、ゼリー状、ペースト状のものを組み合わせている	べたつきが少なく、歯や義歯がなくてものをゆっくりと通過させることができるペースト状のもの（ネオハイトロミールⅢ）		
大きさ・形状	通常大きさ	2cm×2cmに切る	0.5～1cmに切る（軟らかい卵料理等はカットしない）	ムース状	ペースト状		
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい		
学会分類2013			4 	3 	2-1 		
栄養量目安	全粥250g 1300kcal	全粥250g 1300kcal	全粥250g 1300kcal	ムース粥200g 1200kcal	ミキサー粥200g 1200kcal		

## 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	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ
濃度(量)	0.8% (150mlに1.2g)	1.7% (150mlに2.5g)	2.5% (150mlに3.7g)
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	お茶ゼリー
とろみ調整食品	ゼラチン寒天
濃度(量)	麦茶1ℓに対し13g

## 3.主食一覧

名称	米飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	ムース粥	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	全粥に2%のスベラカーゼを加え、ミキサーにかけたもの	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1.6	重量比 =米1:水5.5					

## 4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	F2ライト	MA-8プラス	サンエットSA
	リーナレンMP	リーナレンLP	リカバリーニュートリート

## 5.補助食品、その他

0j・1j対応:可	嚥下開始食	流動食
メイバランスミニ、プロックゼリー、ソフトカップリン 他		

## ●施設概要

施設の種別	病院	昭和54年開院。病床数は276床で、一般・医療療養・介護療養の慢性期疾患の患者様を中心に医療を展開しています。「地域の方々に心のごもった医療を」をスローガンとし、嗜好を取り入れ、病態や摂食機能に合わせた食事をご提供しています。
所在地	〒950-0923 新潟市中央区姥ヶ山274-1	
給食部門名	栄養科	
電話	025-286-8811 (代)	
FAX	025-286-8812 (代)	
嚥下機能の評価	嚥下評価 (S T)、V F・V E	