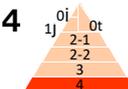
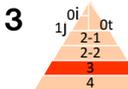
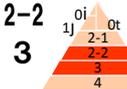
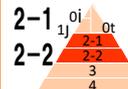


1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	軟菜一口大食	きざみ食	やわらか食	ソフト食	ペースト食
肉のおかず	鶏のから揚げ 	鶏肉の煮込み 	鶏肉の煮込み 	鶏肉の煮込み 	鶏肉のテリーヌ 	鶏肉のテリーヌ 	鶏肉のテリーヌ 
魚のおかず	鮭のムニエル 	鮭のムニエル 	鮭のムニエル 	鮭のムニエル 	鮭のテリーヌ 	鮭のテリーヌ 	鮭のテリーヌ 
野菜のおかず	キャベツの生姜和え 	キャベツの生姜和え 	キャベツの生姜和え 	キャベツの生姜和え 	キャベツの生姜和え 	トマトとキャベツのマヨソース 	トマトとキャベツのマヨソース 
内容	一般的な食事	かたいものや繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいようにやわらかく調理したもの	軟菜食を一口大サイズに切ったもの	食材を小さく刻み、やわらかく調理し、とろみをつけて飲み込みやすくしたもの(トロメイクコンパクト)	舌で押しつぶせる程度のやわらかさで、ムース状ときざみ状のものを組み合わせている	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ど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(トロメイクコンパクト)
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	2×2cm	0.5~1cm	ムース状 0.5~1cmのきざみ	ペースト状 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	舌でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類2013							
栄養量目安	米飯150g 1800kcal	米飯150g 1800kcal	米飯150g 1800kcal	全粥200g 1400kcal	全粥200g 1400kcal	ペースト粥200g 1400kcal	ペースト粥150g 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	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト
濃度(量)	0.5% 180mlに小さじ1/2	1% 180mlに小さじ1	1.5% 180mlに小さじ1.5
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	ラクーナ飲むゼリー
とろみ調整食品	ゼリーメイク	
濃度(量)	麦茶1Lに対し5g	

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	ペースト粥
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0.7%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8				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイバランスRHP	F2ライト	インスロー
	メイバランス1.5Zバック	P.Gソフト	ペプチーン

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可
メイバランスmini、メイバランスソフトゼリー、ブリックゼリー、カロリーメイトゼリー、アガロリーゼリー、MCTオイル

●施設概要

施設の種別	病院	平成14年開院。特徴は、①回復期リハビリテーション、②認知症診療、③神経難病診療の3つの柱で運営しています。いかに「その人らしく生きるか」という点を中心に患者様のサポートをするとともに、どれだけ心のごもったケアや食事が提供できるかという点を重視しています。
所在地	〒950-0983 新潟市中央区神道寺2-5-1	
給食部門名	栄養科	
電話	025-244-0080 (代)	
FAX	025-44-0050 (代)	
嚥下機能の評価	V F・V E、嚥下評価(ST)	