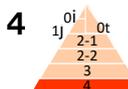
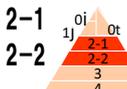


1. おかず形態一覧表

名称	常食	全粥食(軟菜)	整形食(常菜・軟菜)	小さめ一口大	みじん	ミキサー
肉のおかず						
魚のおかず						
野菜のおかず						
内容	一般的な食事	硬いものや繊維質の多い食品(筍、ごぼう、蓮根など)を除いたもの 硬さは常食と同程度	座位保持困難または、上肢機能低下者向け。フォークにさせる程度の一口服、おにぎり、フォーク付、麺禁止対応 硬さは常菜・軟菜のどちらにも対応	咀嚼しやすいようにティースプーンにのる程度の大きさにカットしたもの	食材を小さく刻み、とろみでまとめたもの(ソフティアS)	食材をミキサーにかけ、とろみをつけたもの(ソフティアS)
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	3~4cm程度	1cm程度	0.2~0.5cm程度のみじん切り	ペースト状
咀嚼の必要性					容易に噛める	噛まなくてよい
学会分類2013						
栄養量目安	米飯200g 1800kcal	全粥280g 1600kcal	おにぎり200g 1800kcal	米飯又は全粥 1600~1800kcal	全粥280g 1600kcal	全粥ミキサー粥280g 1200kcal

2①.水分とろみの基準

名称	薄いとろみ	とろみ	濃いとろみ
とろみ調整食品	ソフティアS	ソフティアS	ソフティアS
濃度(量)	1% (200mlに対して2g)	2% (200mlに対して4g)	3% (200mlに対して6g)
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	市販のゼラチン
濃度(量)	麦茶150mlに対し 3g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	重湯	全粥ミキサー
内容	通常のごはん	通常全粥	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	通常重湯	全粥をミキサーにかけ、トロミ剤を加えたもの(ソフティアS)
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.2	重量比 =米1:水7					

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	該当なし

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可	嚥下訓練食①(Oj)は在庫なし、必要時対応)
メイバランスミニ、カロリーメイトゼリー、エンジヨイカップゼリー、果物の栄養+Fiber	

●施設概要

施設の種別	病院	特徴は、①整形外科急性期・慢性期疾患、スポーツ外傷・障害に対する専門医療の提供、②運動器疾患に特化したリハビリテーションの実行を柱として運営しています。 専門医療の中でも特に膝関節・股関節外科に焦点を絞り、人工関節置換術、関節鏡視下手術を多く手掛けています。「気力・体力を向上し、元気で家に帰ろう」の心で整形外科専門医療を地域に提供しています。
所在地	〒950-1151 新潟市中央区湖南14番地7	
給食部門名	栄養科	
電話	025-282-2335(栄養科直通)	
FAX	025-281-7331(代表)	
嚥下機能の評価	不可	