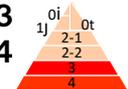
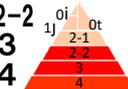
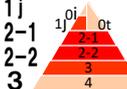
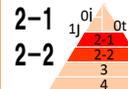


1. おかず形態一覧表

名称	常食	全粥菜食	全粥菜一口大食	きざみ食	極小きざみ食	ブレンダー食	すり菜食
肉のおかず	鶏肉のソテー 	鶏肉と根菜の煮み 	鶏肉と根菜の煮み 	鶏肉と根菜の煮み 	鶏肉と根菜の煮み 	鶏肉のムース 	鶏肉と根菜の煮み 
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 	鮭のムニエル 	鮭のムニエル 	鮭のムニエル 
野菜のおかず	切干と小松菜お浸し 	白菜とアスパラのしそ和え 	白菜とアスパラのしそ和え 	白菜とアスパラのしそ和え 	白菜とアスパラのしそ和え 	キャベツと人参のしそ和え 	白菜とアスパラのしそ和え 
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	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	食材を小さく刻み、やわらかく調理したものに、ムース状のものを組み合わせている	食材を極小に刻み、やわらかく調理したものに、ペースト状・ムース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	歯や義歯がなくても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
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	2cm×2cmに切る	0.5～1cmに切る	0.1～0.2cmに切るかハンドミキサーにかける	ムース状・ゼリー状ペースト状	ペースト状
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	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							
栄養量目安	米飯200g 2000kcal	全粥280g 1600kcal	全粥280g 1600kcal	全粥280g 1600kcal	全粥280g 1600kcal	全ミキサー180g 1200kcal	全ミキサー280g 1600kcal

2①.水分とろみの基準

名称			
とろみ調整食品	ネオハイトロミールR&E		
濃度(量)			
学会分類2013			

2②.水分ゼリー

名称	アイソトニックゼリー
とろみ調整食品	
濃度(量)	

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	全ミキサー
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかいごはん	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てから1.5%のスベラカーゼを加え攪拌したもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.22	重量比 =米1:水1.7	重量比 =米1:水5				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイバランス1.0zパック		

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、メイバランスソフトゼリー 他

●施設概要

施設の種別	病院	昭和43年設立。昭和60年現在の場所に開院。「思いやりの心を持って、患者さん中心の医療を実践します。」という基本理念の基、栄養科では、医師の治療方針に基づき一人一人の患者さんに適した食事の提供を心掛けています。
所在地	〒950-0965新潟市中央区新光町1-18	
給食部門名	栄養科	
電話	025-285-8811 (代)	
FAX	025-285-7003 (代)	
嚥下機能の評価	嚥下評価(歯科医師)	