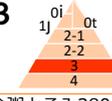
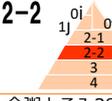
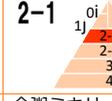


日本歯科大学医科病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟食	軟食さざみ	五分食	五分さざみ	五分極さざみ	ミキサー食
	鶏肉の唐揚げ	鶏肉の揚げ煮	鶏肉の揚げ煮	肉団子の煮込み	肉団子の煮込み	肉団子の煮込み	肉団子の煮込み
肉のおかず							
魚のおかず	鮭の塩焼き	鮭の塩焼き	鮭の塩焼き	鮭の煮つけ	鮭の煮つけ	鮭の煮つけ	鮭の煮つけ
							
野菜のおかず	南瓜の煮物	南瓜の煮物	南瓜の煮物	南瓜の煮物	南瓜の煮物	南瓜の煮物	南瓜の煮物
							
内容	一般的な食事	かたいものや繊維の多いものを除き、咀嚼しやすいようにやわらかく調理したものの	軟食をスプーンにのる大きさに切ったもの。	舌と口蓋間で押しつぶせる硬さに調理したものの。野菜は2cmの短冊ぎりを基本としている。やや切り方が大きいので、箸やスプーンで崩しながら食べる。	5分食を0.5cm角または、1cmの短冊に刻んだもの。	5分食を微塵切りに刻んだもの。	ペースト状にだしを入れ、中間のどろみのようにスプーンからとろとろに流れる。
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	軟食を半分刻んだもの	1cm×1cmの角切り、または2cm×1cmの短冊切り	0.5cm×0.5cmの角切り、または1cm×0.5cmの短冊切り	ペースト状 同じ状態にするためにトロミ剤を使用	ペースト状を同じ状態にするためにトロミ剤を使用
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	噛まなくてよい
学会分類2013				4 	3 	2-2 	2-1 
栄養量目安	米飯180g 1900kcal	全粥280g 1600kcal	全粥280g 1600kcal	全粥280g 1500kcal	全粥とろみ280g 1500kcal	全粥とろみ280g 1500kcal	全粥ミキサー280g 1500kcal

2①.水分とろみの基準

名称	薄いとろみ	中間のどろみ	濃いとろみ
とろみ調整食品	かんたんトロメイク	かんたんトロメイク	かんたんトロメイク
濃度(量)	150mlに1.4g	150mlに2.8g	150mlに4.2g
学会分類2013	薄いとろみ	中間のどろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー(冷)
とろみ調整食品	あっと！いうませリー
濃度(量)	100ml 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 全粥とろみ
内容	通常のごはん	軟らかく、もったりとしている。	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	お粥の上澄みのみ	全粥をミキサーにかけたもの。ミキサーにとろみを混ぜたもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.2	重量比 =米1:水5					

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	ベプチーノ		
	ベプタメンS		
	サンエツトN3		

5.補助食品、その他

Oj・1j対応:可	嚥下開始食	流動食
メイバランスミニ、カロリーメイトゼリー他		

●施設概要

施設の種別	病院	昭和56年に日本歯科大学新潟歯学部附属の医科病院として開院。診療科は内科・外科・耳鼻咽喉科からなり、隣接する新潟病院とは、入院患者さんの口腔ケアを通じ連携を深めています。高齢患者さんの増加に伴い、摂食嚥下機能低下のため食べられない患者さんも増えてきました。歯科・医科連携し、患者に合わせた食形態の提供を目指しています。
所在地	〒951-8580 新潟市中央区浜浦町1-8	
給食部門名	栄養科	
電話	025-267-1500(代表) 025-211-8255(直通)	
FAX	025-266-4335	
嚥下機能の評価	V F・V E、嚥下評価(歯科医師)	