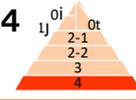
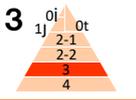
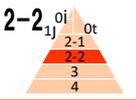
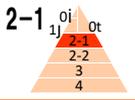
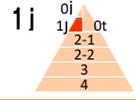


新潟市民病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	全粥食	軟菜食	きざみ食	ペースト食	嚥下Ⅱ食	嚥下Ⅰ食
肉のおかず	焼肉 	鶏肉の治部煮 	鶏肉の治部煮 	鶏肉の治部煮 	鶏肉の治部煮 	やわらか鶏風味 	やわらか鶏風味 
魚のおかず	さんまの蒲焼き風 	さばの漬け焼き 	さばのみそ煮 	さばのみそ煮 	さばのみそ煮 	うなぎの蒲焼きごり 	うなぎの蒲焼きごり 
野菜のおかず	花野菜の洋風煮 	花野菜の洋風煮 	花野菜の洋風煮 	花野菜の洋風煮 	花野菜の洋風煮 	花野菜の洋風煮 	
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、とろみをつけて飲み込みやすくしたもの(ソフティアS)	食材をミキサーにかけ、とろみをつけて飲み込みやすくしたもの(ソフティアS)	付着性の少ないゼリー状、ペースト状のものを組み合わせている(ソフティアS)	ゼリーや卵豆腐など付着性、凝集性、固さ、離水に配慮したゼリー・ムース状のもの
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	通常大きさ～2cm×2cm程度に切る	5mm角までミキサーにかける	ペースト状	ペースト状 ゼリー状	ゼリー状
咀嚼の必要性		容易にかめる	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	噛まなくてよい
学会分類2013			4 	3 	2-2 	2-1 	1j 
栄養量目安	米飯180g 1800kcal	全粥350g 1600kcal	全粥350g 1600kcal	全粥350g 1600kcal	ミキサー粥100g 1100kcal	ミキサー粥100g 850kcal	主食なし 550kcal

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	ソフティアS	ソフティアS	ソフティアS
濃度(量)	1% (150mlに1.5g)	2% (150mlに3g)	3% (150mlに4.5g)
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	らくらくごっくんゼリー	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	ミキサー粥
内容	通常のごはん	米飯と全粥を5:5の重量比で混ぜたもの	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0.75%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7				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	サンエット-N3 バッグZ	E-7Ⅱ アセバッグ	メイバランスミニ
	グルセルナREX	ブルモケアEx	リーナレンLP
	ペプタメンAF		

5.補助食品、その他

商品名	ペプチーン
	リーナレンMP
	0j・1j対応:可 ブイ・クレスハイブチゼリー、ブロッカゼリー 他

●施設概要

施設の種別	病院	1973年設立、新潟市を開設者とする自治体病院です。病床数676床、救命救急・循環器病・脳卒中センターを有し、新潟医療圏において重症、専門・救急医療を担っております。「患者とともにある全人的医療」を病院理念とし、患者さんに信頼されるぬくもりのある医療をめざして、委託スタッフとの連携・情報共有を密にし、様々な病態や食のニーズに対応しています。
所在地	〒950-1197 新潟市中央区鐘木463番地7	
給食部門名	医療技術部 栄養管理科	
電話	025-281-5151 (代)	
FAX	025-281-5187 (代)	
嚥下機能の評価	V F・V E、嚥下評価 (ST)	