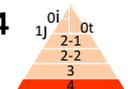
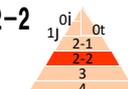


# (財) 医療法人竹山記念会 竹山病院

## 1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	きざみ食	ミキサー食			
肉のおかず	豚肉の野菜巻き 卸しポン酢 	豚肉のオイスターソース煮 	豚肉のオイスターソース煮 	豚肉のオイスターソース煮 			
魚のおかず	鮭のムニエル バター醤油 	鮭のムニエル 	鮭のムニエル 	鮭のムニエル 			
野菜のおかず	キャベツのレモン醤油和え 	ボン酢和え 	ボン酢和え 	ボン酢和え 			
内容	一般的な食事	硬いものや繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいように軟らかく調理したもの	硬いものや繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいように軟らかく調理したもの	歯や義歯がなくて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	1cm×1cmに切る	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			4 	2-2 			
栄養量目安	米飯180g 2000kcal	全粥300g 1500kcal	全粥300g 1500kcal	ミキサー粥200g 1300kcal			

## 2①.水分とろみの基準

名称			
とろみ調整食品			
濃度(量)			
学会分類2013			

## 2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー	
とろみ調整食品	イナアガー	
濃度(量)	ほうじ茶200ccに対し 3.5g	

## 3.主食一覧

名称	米飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	ミキサー粥	重湯
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	全粥をミキサーでペースト状にしたもの	全粥から重湯のみを濾したもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.1	重量比 =米1:水10					

## 4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名			

## 5.補助食品、その他

0j・1j対応:不可
濃厚流動食・補助食品は対象患者が入院した際に用意しています。

## ●施設概要

施設の種別	病院	開院約130年。診療科は産科・婦人科・小児科・アレルギー科・内科・消化器内科があります。地域に密着した医療を提供し、家族で通える病院を目指しています。24時間スタッフが常勤しており、急なお産や体調不良などにも対応しています。既製品や外国産の食材をほとんど使わず、地元の食材を仕入れて食事を作っています。病院食らしくないメニューで、患者様に喜んでもらえるような食事の提供を心掛けています。
所在地	〒951-8068 新潟市中央区上大川前通六番町1183番地	
給食部門名	栄養部	
電話	025-228-7171 (代)	
FAX	025-224-7132 (直)	
嚥下機能の評価	不可	