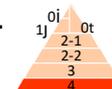
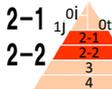
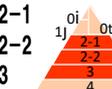


1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	軟菜きざみ食	ミキサー食	ゼリー食		
	ミートローフ	煮込みハンバーグ	煮込みハンバーグ	煮込みハンバーグ	鶏肉ムース		
肉のおかず							
魚のおかず	鮭のマヨネーズ焼き	鮭のマヨネーズ焼き	鮭のマヨネーズ焼き	はんぺんすりながし煮	鮭ムース		
							
野菜のおかず	かぼちゃの煮物	かぼちゃの煮物	かぼちゃそぼろあん	かぼちゃそぼろあん	かぼちゃかん		
							
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	食材を小さく刻み、口の中でまとまりにくい料理にはとろみをつけて飲み込みやすくしたもの	べたつきが少なく、歯や義歯がなくてものど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	のどを円滑に通過させることができるゼリー状を中心にやわらかいムース状のものとの組み合わせている		
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	きざみ 0.5cm 極きざみ 0.1~0.2cm	ペースト状	ゼリー状 ムース状		
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい 舌でつぶせる		
学会分類 2013			4 	2-1  2-2	2-1  2-2 3		
栄養量目安	米飯150g 1400kcal	米飯150g 1400kcal	全粥270g 1400kcal	ミキサー粥180g 1200kcal	ミキサー粥180g 1200kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	とろみ1	とろみ2		
とろみ調整食品	ネオハイトロミール	ネオハイトロミール		
濃度(量)	1% (200mlに2g)	3% (200mlに6g)		
学会分類2013	中間のとろみ	濃いとろみ		

2②.水分ゼリー

名称	お茶・紅茶ゼリー	ラクーナゼリー
とろみ調整食品	スルーパートナー	スルーパートナー
濃度(量)	1ℓ に対し7g	1ℓ に対し8g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ミキサー粥			
内容	軟らかいご飯	水分が多く軟らかい	全粥に1.5%のスベラカーゼライト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2	重量比 =米1:水5				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	E3	MA-R2.0	DIMS
	メイバランスミニ	メイバランスミニA r g	メイバランス2.0
	ブイ・クレスCP10	F2ライト	

5.補助食品、その他

O j・1 j 対応:可	流動食他
エンジョイゼリー	メイバランスミニ他

●施設概要

施設の種別	病院	病床数160床の医療療養型病院です。 高齢者医療を担う病院として、地域に密着した医療を提供しています。 高齢の患者様が安心して入院生活を送っていただけるように他職種で連携をし、ケアや食事の提供を行っています。
所在地	〒950-0951 新潟市中央区鳥屋野450-3	
給食部門名	栄養科	
電話	025-284-5161 (代)	
F A X	025-284-5516	
嚥下機能の評価	V E、嚥下評価 (S T)	