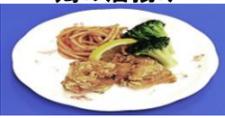
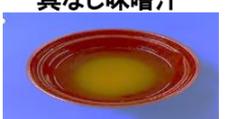
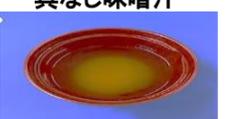


おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	軟菜食一口大	刻み食	極刻み食	ゼリー食	ミキサー食
肉のおかず							
魚のおかず							
野菜のおかず							
野菜のおかず							
味噌汁							
内容	一般的な食事	常食に比べ軟らかく、繊維質・揚物を控えた消化の良い食事	軟菜食を一口大に食べ易く切った食事	大きさに多少バラつきがあり1cm角から千切り位に刻んだ食事	大きさが均一になる様にフードプロセッサーで刻んだ食事	ミキサーにとろみをつけた形態及び固形化補助食品ソフティア2GELを加え、ムース状に固めた食事	フードプロセッサーを使い粒がなく滑らかな状態にした食事
大きさ	通常大きさ	通常大きさ	2cm角	1cm角及び千切り	ごま粒大		
咀嚼の必要性		容易にかめる	容易にかめる	容易にかめる 歯茎でつぶせる	歯茎でつぶせる 舌でつぶせる	舌でつぶせる かまなくてよい	かまなくてよい
学会分類				4	4	2-1-3	2-1
栄養量目安 (エネルギー量・蛋白質量)	常食・ご飯(190g) 1800kcal 70g	軟菜・全粥(310g) 1400kcal 65g	軟菜・全粥(310g) 1400kcal 65g	刻み食・全粥(310g) 1350kcal 55g	極刻み食・全粥(310g) 1350kcal 55g	とろみ粥(200g) 1200kcal 42g	ミキサー食・ミキサー粥(310g) 1350kcal 55g

お茶とろみの基準

とろみ水の基準

学会分類2021		薄いとろみ水	中間のとろみ水	濃いとろみ水		
トロミ調整食品	ネオハイトロミールⅢ(株フードケア)	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ		
濃度(重量)	病棟にて基準を設け対応	水100ml:1/3P	水100ml:1/2P	水100ml:1P		

主食一覧表

名称	米飯	軟飯	全粥	分粥(粥:重湯)	とろみ粥	粥ゼリー	ミキサー粥
内容	通常の米飯	米飯より水をやや多くした軟らかい飯	通常全粥	7分粥 7:1 5分粥 1:1 3分粥 1:2.3	全粥に水溶性片栗粉(粥200gに対し片栗粉3g、水6ml)を混ぜたもの	全粥に固形化補助食品ソフティアUを加え、ミキサーにかけ滑らかなゼリー状にしたもの	全粥をミキサーにかけたもの
米と水分の比率	1:1.4	1:1.5	1:7				

★社会医療法人 桑名恵風会 桑名病院

施設の種別	病院	病床数184床、脳神経外科を中心としたケアミックス型の病院です。訪問看護ステーション、居宅介護支援事業所を併設し、入院から在宅までサポートできる体制を整えています。食事は「治療の一環」を基本理念とし、安全で患者様のニーズに配慮した食事の提供、及び治療食の質の向上を目指しています。また、食生活に対する知識の普及や支援にあたることにより、栄養改善に努めています。嚥下調整食が必要な場合は、各個人に見合った食事形態の提供、とろみ付きの対応も個々で行っています。2023年11月更新
給食部門名	栄養室	
電話(直通)	025-279-1745	
FAX(代表)	025-271-9252	