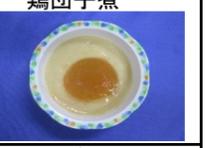
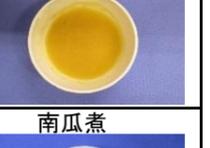


おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜	軟菜きざみ	7分菜・5分菜	ソフト	ミキサー
肉のおかず	鶏唐揚げ香味ソース 	鶏肉香味ソース 	鶏肉香味ソース 	鶏団子煮 	鶏団子煮 	鶏団子煮 
魚のおかず	鮭照り焼き 	鮭照り焼き 	鮭照り焼き 	鮭照り焼き 	鮭ムースあんかけ 	鮭ムースあんかけ 
野菜のおかず	ごぼうきんぴら 	大根きんぴら 	大根きんぴら 	大根きんぴら 	大根きんぴら 	大根きんぴら 
野菜のおかず	南瓜煮 	南瓜煮 	南瓜煮 	南瓜そぼろ煮 	南瓜煮 	南瓜煮 
味噌汁	味噌汁(大根・なめこ) 	味噌汁(大根・なめこ) 	味噌汁(大根・なめこ) 	味噌汁(大根) 	とろみ味噌汁(具なし) 	とろみ味噌汁(具なし) 
内容	一般的な食事 セレクトメニューあり	常食をベースに、フライやたけのこ・ごぼうなどかたいものを除いた食事	軟菜を一口大にカットした食事	柔らかい食材を、煮る蒸すなど調理をした食事	ムース状の食品や、7分菜をフードプロセッサーで刻んだ食事。ゼリーなどはそのまま提供。	ミキサーでペースト状(つぶ無し)にし、トロミ剤でとろみをつけた食事。(ゼリー等は裏ごして提供)
大きさ	通常大きさ	通常大きさ	一口大 魚は骨をとってほぐす	野菜は1cm大	細かい刻み ムース状	
咀嚼の必要性				容易にかめる	舌でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類				4	3 2-2	2-1 粘度は中間とろみ程度
栄養量目安	めし普通盛(180g) E1800kcal	全粥普通盛(250g) E1450kcal	全粥普通盛(250g) E1450kcal	全粥普通盛(250g) E1200-1400kcal	全粥普通盛(250g) E1250kcal	ミキサー粥普通盛(250g) E1150kcal

お茶とろみの基準

名称	とろみ茶	うすい	中間	濃い		
トロミ調整食品	ネオハイトロミールスリム(フードケア)					
濃度(重量)	1.0%	1.0%	1.5%	2.0%		
提供時の温度	60~70℃	病棟にて対応	病棟にて対応	病棟にて対応		
学会分類	薄いとろみ	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ		

主食一覧表

名称	米飯	軟飯	固めの粥	全粥・7・5・3分粥	ミキサー粥	ミキサーUP粥
内容	通常のご飯	ご飯+水 スチコン100℃5分	全粥の重湯を減らした粥	通常粥	全粥に対して ホット&ソフト1.3%	ミキサー粥+MCTオイル+メイブテイン
米と水分の比率		ご飯9:水5				

★

施設の種別	新潟臨港病院	季節の行事食の他、セレクトメニューを週3回、朝食と昼食に提供しています。季節の食材を生かした減塩メニューを提供しています。
給食部門名	栄養科	様々な個人対応も可能な範囲で行っており、患者様の状態にあわせた対応を行っています。減塩メニューに力を入れおり、毎月19日の食育の日には季節の食材を生かした減塩メニューを提供しています。
電話(直通)	025-365-2311(FAX兼)	