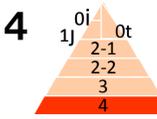
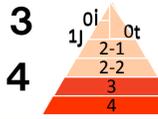
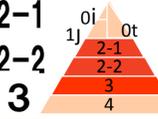


松浜病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	荒キザミ	軟菜	ソフト食	トロミ食		
肉のおかず	タンダーチキン 	タンダーチキン 	鶏バーグカレーあん 	鶏バーグカレーあん 	鶏バーグカレーあん 		
魚のおかず	さわらゴマ照り焼き 	さわらゴマ照り焼き 	さわらゴマ照り焼き 	さわらゴマ照り焼き 	さわらゴマ照り焼き 		
野菜のおかず	煮菜 	煮菜 	煮菜 	煮菜 	煮菜 		
内容	一般的な食事	常食を食べやすい大きさにカットしたもの。	食材を細かく刻み、調理した食事(加熱しても硬い食材、繊維が多く噛み切り難い食材は除く)。	軟菜をとろみ剤でまとめる、またはトロミ食と和えて、咀嚼の負担を減らし、食塊形成～嚥下しやすく調整した食事。	軟菜をミキサーにかけ、とろみ剤を加えて粒のないペースト状にしたもの。またはソフトティア2を加えて成型する。L2-2程度のムース食材も使用。		
大きさ・形状	通常大きさ	スプーンにのる大きさ(2cm角目安)	0.5cm程度のみじん切り	軟菜とトロミ食を4:1程度の割合で和える	ムース～ペースト状		
咀嚼の必要性			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～噛まなくてよい		
学会分類2013							
栄養量目安	米飯200g 1800kcal	米飯200g 1800kcal	全粥300g 1350kcal	全粥300g 1350kcal	トロミ粥300g 1250kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	トロミ付汁		
とろみ調整食品	トロメイク		
濃度(量)	2.0%		
学会分類2013	中間のとろみ		

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー	ラクーナゼリー
とろみ調整食品	イナアガー	イナアガー
濃度(量)	1.6%	2%

3.主食一覧

名称	ご飯	お粥	とろみ粥	ゼリー粥		
内容	通常のご飯	通常のお粥	ゆるめのお粥にとろみ剤を加えたもの	全粥にホット&ソフトを1.5%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1.65	重量比 =米1:水6	重量比 =米1:水7	重量比 =米1:水6		

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	F2-ライト		

5.補助食品、その他

Oj・1j対応:可	嚥下訓練食
エンジョイゼリー・プロキユアZn・プロキユアFeプリン	
ブロッカゼリー・ブイクレスゼリー 等	

●施設概要

施設の種別	病院	精神科病床数403床、診療科は精神科、心療内科、内科があります。東新潟及び阿賀北地域を基盤とする医療機関として、精神科医療と老人福祉の連携を深め認知症の医療・福祉の向上に努めています。 1年以上入院の患者さまも少なくないため、飽きのこない味付けと彩りを工夫したメニューを提供しています。
所在地	〒950-3112 新潟市北区松浜町3396番地	
給食部門名	栄養科	
電話	025-258-4502	
FAX	025-258-4505	
嚥下機能の評価	医師	