















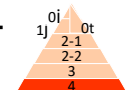
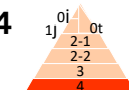
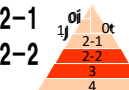
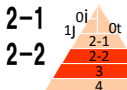


## 1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟食	軟食・荒キザミ	特軟食	ミキサー食	ムース食
肉のおかず	ハーブチキン 	ハーブチキン 	ハーブチキン 	ハーブチキン 	ハーブチキン 	鶏肉ムース 
魚のおかず	さばの照り焼き 	さばの照り焼き 	さばの照り焼き 	さばのあんかけ 	さばムース 	さばムース 
野菜のおかず	れんこんの梅サラダ 	かぶの梅サラダ 	かぶの梅サラダ 	かぶの梅サラダ 	かぶの梅サラダ 	玉葱ムース 
内容	一般的な食事	かたい食材を除き、軟らかく調理したものの肉はカットすることもある	軟食のおかずを一口大にカットしたものの柑橘類はコンポートに変更	軟食のおかずを1cm以下にカットしたものの魚や揚げ物は、あんをかける果物はゼリーに変更	軟食のおかずをミキサーにかけたもの魚と汁はムース食と同じものつるりんこQuicklyを使用	ムース状のもの汁はホットでもゼリーを0.75%使用あんやソースをかける
大きさ・形状	通常大きさ 荒キザミ対応あり	通常大きさ	一口大	1cm以下	ペースト状	ムース状
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	歯茎でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい
学会分類2013			4 	4 	2-1 2-2 	2-1 2-2 
栄養量目安	米飯180g 1750kcal	全粥350g 1650kcal	全粥350g 1650kcal	全粥350g 1650kcal	全粥350g 1600kcal	ミキサー粥ゼリー330g 1400kcal

## 2①.水分とろみの基準

名称	とろみのお茶
とろみ調整食品	つるりんこQuickly
濃度(量)	150ml/3g
学会分類2013	中間のとろみ

## 2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー
とろみ調整食品	ゼリーメイク
濃度(量)	ほうじ茶100ml/0.3g

## 3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	ミキサー粥ゼリー
内容	通常のごはん	米飯と全粥を1:2で混ぜたもの	水分が多く軟らかい	全粥と1.5%のホットアンドソフトを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1.3		重量比 =米1:水5.5	

## 4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイバランスRHP	メイバランスHP1.0	メイグッド	インスロー

## 5.補助食品、その他

0j・1j対応:不可 開始食
栄養補助食品は患者様の個人購入です。

## ●施設概要

施設の種別	病院	昭和30年に開院。285床の精神科病院です。「病院に関わる人すべての幸せを願う。」という病院理念のもと、地域のニーズに応え地域に開かれた病院となることを目指しています。栄養科では病院職員や委託会社と連携し円滑な給食管理と安全な食事提供を心がけています。
所在地	〒950-3102 新潟市北区島見町4540番地	
給食部門名	栄養科	
電話	025-255-2121 (代)	
FAX	025-255-3532 (代)	
嚥下機能の評価	不可 (Nsのみ)	