医療法人恵生会 南浜病院

名 称	常食	軟食	軟食・荒キザミ	特軟食	ミキサー食	ムース食
	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
肉のおかず		1000		FIGURE		
		200	2400			
	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
	(1000),iii 9/900	C1003/11 3/90C	210007/11/2012	21009097013 17	CIGA	CIOZI
魚のおかず	3	200	6 C	S CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH	· ·	
			A COL			
	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
野菜のおかず	E OVER		200	343		
ゴボンのカ. み		.63	A CONTRACTOR	5 3 6	- (COS) ·	
				ね合のセンデナイ	勅令のセンデナフト	
		かたい食材を除き、	軟食のおかずを一□	軟食のおかすを1cm 以下にカットしたも	軟食のおかずをミキサーにかけたもの	ムース状のもの
	49.45.4.45.	軟らかく調理したも	大にカットしたもの		魚と汁はムース食と	汁はホットでもゼ
内容	一般的な食事	の肉はカットオススト		魚や揚げ物は、あん		リーを0.75%使用
		肉はカットすること もある	に変更	をかける	つるりんこQuickly	あんやソースをかけ る
				果物はゼリーに変更	を使用	
大きさ・形状	通常の大きさ 荒キザミ対応あり	通常の大きさ	一口大	1cm以下	ペースト状	ムース状
	ルイソニ対心のリ					
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			4 1J 0t 2-1	4 1J 0t 2-1 2-2	2-1 10 0t	2-1 ₁ 0i 0t
2013			2-1 2-2 3	2-1 2-2 3	2-2 2-2	2-2 2-1
	W&E100-	△₩250 -	4	4	4	4
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
		10300001	10300001	1030KCd1		
2①.水分と	ろみの基準				2②.水分ゼ!	J—
名 称	とろみのお茶				名称	お茶ゼリー
とろみ調整食品	つるりんこQuickly				とろみ調整食品	ゼリーメイク
濃度(量)	150ml/3g				濃度(量)	ほうじ茶100ml/0.3g
学会分類2013	中間のとろみ					
				1	1	
3.主食一覧						
名 称	米飯	軟飯	全粥	ミキサー粥ゼリー		
		米飯と全粥を1:2で		全粥と1.5%のホット		
内容	通常のごはん	混ぜたもの	水分が多く軟らかい	アンドソフトをミキ サーにかけたもの		
米と水分の	重量比		重量比	2 103 17/2 002		
北率(作成時)	=米1:水1.3		=米1:水5.5			
1 油原次料	会(忽答出羊)	•	<u>I</u>	1	F. 港班会口	スの他
4. 涙序派劉	食(経管栄養)	J // => = 1154 5	JAFinalis	/\ 7E	5.補助食品、	
帝中夕	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	0 j・1 j対応:不可	
商品名					栄養補助食品は患者	欧辺心人賻人じり。
施設概要						
加度有文化系表示						
施設の種別	病院			177ゴロっった /一旦ロッナ	20日中の味サイルナ	院です。「病院に関わる人

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
所在地	〒950-3102 新潟市北区島見町4540番地	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
給食部門名	栄養科	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
電話	025-255-2121 (代)	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。
FAX	025-255-3532(代)	
嚥下機能の評価	不可(Nsのみ)	