

## 1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	きざみ食	極きざみ食	ソフト食	ミキサー食	嚥下開始食
肉のおかず	豚の香味焼き 	豚の香味焼き 	豚の香味焼き 	豚の香味焼き 	豚の香味焼き 	豚の香味焼き 	
魚のおかず	鮭の幽庵焼き 	鮭の幽庵焼き 	鮭の幽庵焼き 	鮭の幽庵焼き 	鮭の幽庵焼き 	鮭の幽庵焼き 	
野菜のおかず	フレンチサラダ 	フレンチサラダ 	フレンチサラダ 	フレンチサラダ 	ナムル 	フレンチサラダ 	
内容	一般的な食事	硬いものや繊維質の多い食品を控え、軟らかく調理したもの	軟菜食を小さく刻んだもの	食材を小さく刻み、口の中でまとまりにくい料理にはとろみをつけて飲み込みやすくしたもの(ネオハイトロミールSlim)	舌で押しつぶせる程度の軟らかさのムース状、ペースト状のもの(ソフティアGで成形、又はムース食材を使用)	べたつきが少なく、歯や義歯がなくてものどをゆっくりと通過させることができるペースト状のもの(ネオハイトロミールSlim)	ゼリー状の補助食品とヨーグルトの計3品をそろえたもの
大きさ・形状	通常大きさ(2.5×2.5cm大カットへ個別対応可能)	通常大きさ(2.5×2.5cm大カットへ個別対応可能)	0.5～1.0cm	0.1～0.2cm	ムース状 ペースト状	ペースト状	ゼリー状 ヨーグルト
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	嚙まなくてよい	嚙まなくてよい
学会分類2013							
栄養量目安	米飯180g 1800kcal	軟飯220g 1800kcal	全粥300g 1600kcal	全粥300g 1600kcal	ゼリー粥240g 1400kcal	ゼリー粥240g 1400kcal	900kcal

## 2①.水分とろみの基準

名称	とろみ①	とろみ②	とろみ③
とろみ調整食品	ネオハイトロミールスリム	ネオハイトロミールスリム	ネオハイトロミールスリム
濃度(量)	0.6% (150mlに小さじ1)	1% (150mlに小さじ2)	2% (150mlに小さじ3)
学会分類2013	該当なし	薄いとろみ	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	ソフティアG
濃度(量)	2.0g/200ml

## 3.主食一覧

名称	ごはん	軟飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	ゼリー粥
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかいごはん	通常全粥	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの	全粥をミキサーにかけ、トロミ剤を加えたもの(スベラカーゼlite)
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.25	重量比 =米1:水1.6	重量比 =米1:水6.0				

## 4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	エコフロアクア	メイバランス1.5	E-7II	メイバランスミニ
	ハイネーゲルLC	リーナレンLP		

## 5.補助食品、その他

0j・1j対応:可
すいすい、アイソカルゼリーHC、りはたいむゼリー、一挙千葉
プロテインゼリー、ファインケアスープ、MCTオイル

## ●施設概要

施設の種別	病院	当院は『皆様に愛され、信頼される病院を目指します』を基本理念とし、患者さん一人ひとりが再び生き生きとした生活が送れるよう、患者さんを中心に多職種の医療スタッフがそれぞれの専門性を生かし、チーム医療で取り組んでいます。栄養科ではリハビリ量に合った栄養量、嚥下状態に応じた食事形態で食事を提供し、退院時には患者さんが安心して退院できるよう必要に応じて調理実習を伴った栄養指導を実施しています。
所在地	〒950-3304 新潟市北区木崎761番地	
給食部門名	栄養科	
電話	025-388-2111(代表)	
FAX	025-388-3010(代表)	
嚥下機能の評価	V F・V E、嚥下評価(ST)	