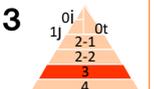
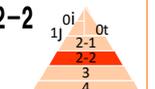
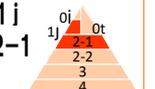


1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜	軟菜一口大	5分菜	きざみ食（5分菜）	ミキサー食（5分菜）	嚥下訓練食
	炊き合わせ	炊き合わせ	炊き合わせ	煮物	煮物	煮物	(やさしい献立) 鶏肉と野菜
肉のおかず							
	中華香味焼	煮魚	煮魚	煮魚	煮魚	煮魚	(やさしい献立) 鮭と野菜
魚のおかず							
	のっぺ煮	のっぺ煮	のっぺ煮	のっぺ煮	のっぺ煮	のっぺ煮	(やさしい献立) 大豆と野菜
野菜のおかず							
内容	一般的な食事（一口大まで対応）	硬いものや繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいように軟らかく調理したもの（一口大まで対応）	硬いものや繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいように軟らかく調理したもの（一口大まで対応）	硬いものや繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいように軟らかく調理したもの。一部やさしい素材（丸刈和）等の既製品も使用（ミキサーまで対応）	食材を小さく刻み、口の中でまとまりにくい食事にはとろみをつけて飲み込みやすくしたもの（トロメイクコンパクト）	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（トロメイクコンパクト）	既製品を使用。粒が均一なペースト状またはゼリー状のもの。（ゼリー食まで対応*100gに対しゼリーメイク0.85g）
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	2.0×2.0cm	通常大きさ	0.5cm	ペースト状、ムース状、ゼリー状	ペースト状、ムース状、ゼリー状
咀嚼の必要性				容易に噛める	歯茎でつぶせる	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180g 1800kcal	全粥300g 1600kcal	全粥300g 1600kcal	5分粥300g 1200kcal	5分粥300g 1200kcal	5分粥300g 1200kcal	うらごしミキサー粥150g 800kcal

2①.水分とろみの基準

名称	トロミ水		
とろみ調整食品	トロメイクコンパクト		
濃度(量)	1.5%		
学会分類2013	濃いトロミ		

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)	麦茶500mlに対し4g	

3.主食一覧

名称	ご飯	軟飯	全粥	7分・5分・3分粥	ミキサー粥	うらごしミキサー粥	ゼリー粥
内容	通常のごはん	通常のごはんより軟らかめのごはん	水分が多く軟らかい	全粥と重湯を7:3(7分)、5:5(5分)、3:7(3分)重量比で混ぜたもの	粥300gにトロメイクコンパクト2.5gを混ぜミキサーにかけたもの	ミキサー粥をうらごししたもの	全粥300gにスベラカーゼ3.5gを混ぜ、ミキサーにかけた後固まらせたもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.3	重量比 =米1:水2	重量比 =米1:水6				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	E7 II	PGソフトA	ハイネーゲル

5.補助食品、その他

Oj・1j 対応:可 嚥下開始食、流動食
メバ®ラズミ、すつきりクリーム、アイカゼ®リハルロー
インジョイゼリー、インジョイラゲゼリー

●施設概要

施設の種別	病院	昭和21年に葛塚病院として開院。昭和47年豊栄病院へ名称変更し、平成9年に現所在地へ移転、現在に至ります。地域の中核病院として、医療、福祉、保健各事業を推進することを理念としており、健診センター、訪問看護ステーション、在宅介護支援センター、患者総合支援センターを併設しています。
所在地	〒950-3327 新潟市北区石動1丁11番地1	
給食部門名	栄養科	
電話	(025) 386-2311 (代)	
FAX	(025) 386-2913 (直通)	
嚥下機能の評価	嚥下評価 (ST)	