









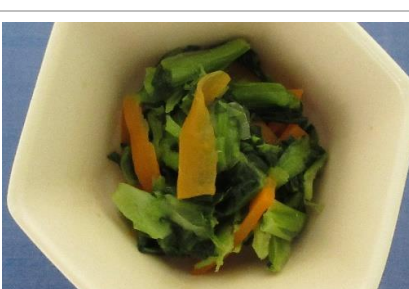

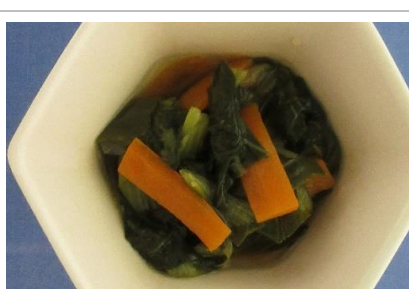


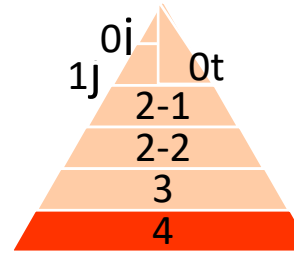
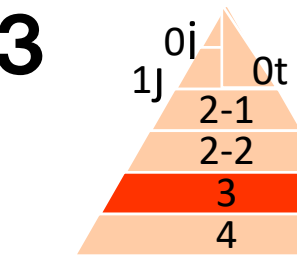
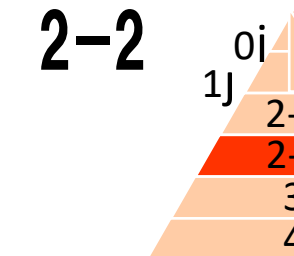


1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	五分菜	きざみ食	ミキサー食		
肉のおかず	鶏肉の変わり唐揚げ 	鶏肉の蒸し煮 	鶏肉の蒸し煮 	鶏肉の蒸し煮 	鶏肉の蒸し煮 		
魚のおかず	さばの塩焼き 	赤魚の煮付け 	赤魚の煮付け 	赤魚の煮付け 	赤魚の煮付け 		
野菜のおかず	からし和え 	煮浸し 	煮浸し 	煮浸し 	煮浸し 		
内容	一般的な食事	硬いものや繊維質の多いものを除き、柔らかく調理したもの	硬いものや繊維質の多いものを除き、咀嚼しやすいように柔らかく調理したもの	五分菜を刻んだりミキサーにかけたもの、とろみ付きの対応あり	五分菜をミキサーにかけ、とろみをつけて飲みやすくしたもの		
大きさ・形状	通常のおかず 一口大の対応あり	通常のおかず 一口大の対応あり	通常のおかず 一口大の対応あり	0.5cm以下の みじん切り	ペースト状		
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		
学会分類 2013			4 	3 	2-2 		
栄養量目安	米飯200g 1850Kcal	全粥300g 1500Kcal	五分粥300g 1100Kcal	全粥300g 1400Kcal	粥ゼリー150g 1380Kcal		

2①.水分とろみの基準

名称			
とろみ調整食品			
濃度(量)			
学会分類2013			

2②.水分ゼリー

名称	混ぜてもジュレ
とろみ調整食品	
濃度(量)	100mlに対し4.6g

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	粥ゼリー
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかいごはん	水分が多く軟らかい	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	全粥に0.5%のソフィティアUとMCTオイルを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		重量比 =米1:水3.5				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイバランス1.0Z	アクトエールアクア	ペプチーノ

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可
アイソカル100、アイソカルゼリーハイカロリー、グルコバル、ブリックゼリー、ブロッカゼリー、パイ・クレスハイブチゼリー他

●施設概要

施設の種別	病院	1967年開院。病床数197床、診療科目19科を有し、約400名の職員で日々の診療に当たっております。栄養科では安心安全で美味しい治療食を召し上がって頂けるように、入院時、食事に関する聞き取りを行い、体調や病状に合わせ個別に対応しております。
所在地	〒950-0165 新潟市江南区2丁目5番22号	
給食部門名	栄養科	
電話	025-382-3111(代)	
FAX	025-382-3092	
嚥下機能の評価	V F 嚥下評価(ST)	