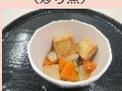
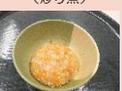


新潟医療センター (2018年2月作成 2020年12月改)

おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜	分粥	一口大	きざみ食	ペースト食	ゼリー食
肉のおかず	(チキンソテー) 	(チキンソテー) 	(そぼろ煮) 	(チキンソテー) 	(鶏のあんかけ) 	(鶏のあんかけ) 	
魚のおかず	(鯖の鍋照り) 	(鯖の照り焼き) 	(たらの照り蒸し) 	(鯖の照り焼き) 	(かわいの照り焼き) 	(かわいの照り焼き) 	
野菜のおかず	(炒り煮) 	(炒り煮) 	(炒り煮) 	(炒り煮) 	(炒り煮) 	(炒り煮) 	
内容	一般的な食事	繊維、脂質、刺激物を控えた食事。	繊維、脂質、刺激物を控えた食事。3分粥は煮る調理法。		カッターにかけとろみ剤(トロメイク)で調整	ペースト状にしてとろみ剤(トロメイク)で調整	ソフトシア2使用
大きさ	通常のおかず 一口大対応あり	通常のおかず 一口大対応あり	通常のおかず 一口大対応あり	1.5cm×1.5cm		ペースト状	
咀嚼の必要性		容易にかめる	容易にかめる	容易にかめる	舌でつぶせる	かまなくてよい	かまなくてよい
学会分類2013		4	4	4	2-2 3	2-1 2-2	1j

お茶とろみの基準

名称	レベルⅠ (ポタージュ状)	レベルⅡ (はちみつ状)	レベルⅢ (ヨーグルト状)
とろみ調整剤	ネオハイトロミールR&E	ネオハイトロミールR&E	ネオハイトロミールR&E
分量 (水100m 1あたり)	0.7g 	1.5g 	3g 
提供時の温度	温かい	温かい	温かい
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

補助食品一覧

名称	エンジョイ MCT ゼリー	エンジョイ カップ ゼリー	メイバونس ソフトゼ リー	アイソカル ゼリー PCF	メイバونس MCT	くだもの 野菜十 Faber
						
学会分類2013	1j	1j	2-1	1j		

主食一覧

名称	ごはん	軟飯	全粥	ふっくら粥	分粥	重湯	ペースト粥	粥ゼリー	重湯ゼリー
内容	通常のごはん	やわらかい ごはん	全粥	トロメイクを熱湯で溶かし、全粥にざっくり混ぜる	全粥と重湯を重量比で混ぜたもの	重湯	全粥200gにソフトシアU 1g入れ1分以上カッターにかける	1.ソフトシア2gを20gの熱湯で溶かし、85℃以上の粥に混ぜる 2.冷蔵庫1時間で固まり、配膳2時間前に常温に出す	1.凍かした重湯160gにソフトシア2.25g混ぜる 2.冷却・配膳は粥ゼリー-2と同じ
米と水分の比率	1:1.3	1:2.5	1:5.5	1:9 (全粥190g: 熱湯20g +トロメイク2g)	1:3~7		1:5.5 (全粥使用)		