

新潟脳外科病院

おかず形態一覧表

名称	普通菜	軟菜	7分菜	5分菜	きざみ食	ミキサー食	試し食
肉のおかず	(豚肉の細切り炒め) 	(肉団子煮) 	(つくね) 	(つくね) 	(つくね) 	(つくね) 	(ミキサー粥ゼリー) 
魚のおかず	(鯖の立田揚) 	(煮魚) 	(煮魚) 	(煮魚) 	(煮魚) 	(煮魚) 	(味噌汁ゼリー) 
野菜のおかず	(味噌煮) 	(味噌煮) 	(くず煮) 	(くず煮) 	(くず煮) 	(くず煮) 	(お茶ゼリー) 
内容	一般的な食事	固い物、繊維質の多い物を除き、軟らかく調理した食事	固い物、繊維質、刺激物を控え圧力鍋で煮込み歯茎でつぶせる固さの食事	7分菜を不均質に押しつぶしトロミ剤でまとめた食事。	7分菜を米粒程の大きさにきざみ、トロミ剤でまとめた食事。	7分菜をミキサーにかきペースト状にし、べたつきなく喉を通り過ぎさせることができる食事	上記他ブリックゼリー、梅びしおをゼットにゼリー食とした食事
大きさ	通常大きさ一口大対応あり	通常大きさ一口大対応あり	サイコロ状若しくは短冊切り	一口大	米粒程度	ペースト状	ゼリー状
咀嚼の必要性	普通の固さ	容易にかめる	容易にかめる	舌でつぶせる	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	3	2-2	2-1	1 j

お茶とろみの基準

名称	レベルⅠ (ポターージュ状)	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Ⅲ	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ
分量 (水200mlあたり)	1.3g (1/2本) 	2.5g (1本) 	3.7g (1本半) 
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	ビタミンサポートゼリー	ブリックゼリー	ハイカロリーゼリー	クリミール	ファインクアスープ
					
学会分類2013	0J	1J	1J		

主食一覧

名称	ごはん	軟飯	全粥	7分粥	5分粥	ミキサー粥			
内容	通常のごはん	やわらかいごはん	全粥	全粥と重湯を7:3の重量で混ぜた物	全粥と重湯を5:5の重量で混ぜた物	全粥100gにソフトィアU0.5gを加え、ミキサーにかけたもの。			
米と水分の比率	1:1.4	1:2.5	1:7						