

# 済生会新潟病院

## おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜	五分粥	一口大	きざみトロミ	ミキサートロミ	嚥下困難食
肉のおかず	(鶏もも肉の照り焼き) 	(鶏ムネ肉の照り焼き) 	(鶏団子詰め煮) 	(鶏ムネ肉の照り焼き) 	(鶏の照り焼き) 	(鶏団子詰め煮) 	(鶏の照り焼き) 
魚のおかず	(鯖の塩焼き) 	(アジの塩焼き) 	(カレイの煮つけ) 	(アジの塩焼き) 	(アジの塩焼き) 	(アジの塩焼き) 	(白身魚のみぞれかけ) 
野菜のおかず	(大根炒め煮) 	(大根炒め煮) 	(大根煮物(五)) 	(大根煮物(五)) 	(大根の煮物(五)) 	(大根煮物(五)) 	(人参だし醤油かけ) 
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	一口大にカット	フードプロセッサーまたは包丁できざみ、とろみ剤(トロメイク)で調整	水分を加えてミキサー状にして、とろみ剤(トロメイク)で調整	ムース状
大きさ	通常の大きさ 主菜は一口大対応あり	通常の大きさ 主菜は一口大対応あり	通常の大きさ 主菜は一口大対応あり	一口大	きざみトロミ	ミキサートロミ	
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

## 汁とろみの基準

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	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト
分量 (水100mlあたりの)	0.3~0.6 	0.8g 	1.0~1.5g 
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	ブロッカ	アガロリーゼリー	エンジョイゼリー	CP10ゼリー	燕窩蒸しゼリー
					
学会分類2013	1j	1j	1j	1j	1j

## 主食一覧

名称	ごはん	軟飯	全粥	五分粥	重湯	ミキサー粥			
内容	通常のごはん	やわらかいごはん	全粥	全粥と重湯を混ぜたもの	重湯	全粥と重湯をミキサーにかける			
米と水分の比率	1:1.3	1:2.5	1:5	1:10		1:5~10 (全粥使用)			