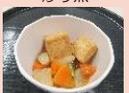


# 新潟医療センター

2018年2月 作成  
2024年10月 改定

## おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜	5・3分粥	嚥下調整食 きざみ食	嚥下調整食 ペースト食	嚥下調整食 開始食2	嚥下調整食 開始食1
肉のおかず							
魚のおかず							
野菜のおかず							
内容	一般的な食事 味噌汁具あり 麺献立あり	繊維、脂質、刺激物 を控えた食事 味噌汁具あり 麺献立あり	繊維、脂質、刺激物 を控えた食事 煮る調理法 味噌汁具あり 麺献立なし 主食麺選択可	カッターにかけ とろみ剤(トロメ イク)で調整 味噌汁具なし 汁とろみ対応可 麺献立なし 主食麺選択可	ペースト状にしと ろみ剤(トロメイ ク)で調整 味噌汁具なし 汁とろみ付き 麺献立なし 主食麺選択不可	主食なし のみや水+ MCTゼリー、 ソフトゼリー を選択可	昼のみ提供 重湯ゼリー +佃煮類 +のみや水
大きさ	通常のおかず 一口大(1.5cm ×1.5cm)対応可 	通常のおかず 一口大対応可	通常のおかず 一口大対応可	5mm以下	ペースト状	ペースト状	ペースト状
咀嚼の必要性		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	かまなくてよい
学会分類 2021		4	4	2-2 3	2-2	1j 2-1	1j 2-1

## 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	つるりんこ Quickly	つるりんこ Quickly	つるりんこ Quickly
分量 水160ml あたり	2g 	3g 	5g 
学会分類2021	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	アイソカル ゼリー PCF	茶碗蒸し	メイバランス ソフトゼリー	のみや水	メイバランス ぎゅっとMini	くだもの 栄養 +Fiber
							
学会 分類 2021	1j	1j	1j	2-1	2-1		

## 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	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 にさっくり混ぜ る	全粥と重湯を重 量比で混ぜたも の	重湯	全粥200gにソフ ティアU1g入れ 1分以上カッター にかける	①沸かした重湯 160gにソフティ ア2.5g混ぜる ②冷蔵庫1時間 で固め配膳2時間 前に常温に出す
米と水分 の比率	1 : 1.3	1 : 2.5	1 : 5.5	1 : 9 全粥180g +熱湯20g +トロメイク2g	1 : 3~7		1 : 5.5 全粥使用	