


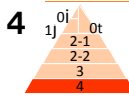


1. おかず形態一覧表

名称	普通菜	軟菜	あらみじん	きざみ	きざみあんかけ	ミキサートロミ
	チキンカツさつと煮	メンチカツ	メンチカツ	メンチカツ	メンチカツ	メンチカツ
肉のおかず						
魚のおかず	さばのごま焼き	さばのごま焼き	さばのごま焼き	さばのごま焼き	さばのごま焼き	さばのごま焼き
						
野菜のおかず	菜しらす	菜しらす	菜しらす	菜しらす	菜しらす	菜しらす
						
内容	一般的な食事	硬いものや繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいように軟らかく調理したもの。変更例) つきこん・板こん→白滝、めかぶ・昆布→わかめ、ひじきの分量減らす、きくらげ→きのこ、揚げ物はだし汁に浸す	軟菜を一口の大きさに切ったもの	軟菜を細かく刻み、ばらけやすい料理にはとろみをつけて飲み込みやすくしたもの(ソフティアS)	きざみの形態に銀あんをかけ、口でまとまりやすくしたもの。 ☆あんかけソフティアS 2.7% (水150ccに4g)	べたつきが少なく、歯や義歯がなくてものどをゆっくりと通ることができるのでできるペースト状のもの(ソフティアS) わかめ・もずく→ひじきムース
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	1.5×1.5cm	0.2×0.2cm	0.2×0.2cm	ペースト状
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	歯茎でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類2013						
栄養量目安	米飯200g 1800kcal	米飯200g 1800kcal	米飯200g 1800kcal	全粥300g 1600kcal	全粥300g 1600kcal	ミキサー粥ゼリー300g 1500kcal

2①.水分とろみの基準

名称	中間のとろみ	濃いとろみ
とろみ調整食品	つるりんこ	つるりんこ
濃度(量)	2.5% (200mLに小さじ1)	6% (水200mLに小さじ2.5)
学会分類2013		

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー
とろみ調整食品	ゼリーメイク
濃度(量)	ほうじ茶1Lに対し5g

3.主食一覧

名称	米飯	軟メシ	全粥	五分粥	三分粥	ミキサー粥ゼリー
内容	通常のごはん	通常よりも軟らかいごはん	水分が多く軟らかい	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1.5%のスベラカーゼライトを加え、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1.4	重量比 =米1:水2	重量比 =米1:水4			

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイバランス1.5	メイバランス2.0	アイソカル2K

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可	嚥下開始食	流動食
メイバランスソフトゼリー、粉あめジュース、MCTオイル・パウダー アイソカルゼリー-PCF 他		

●施設概要

施設の種別	病院	新潟市秋葉区、五泉市、阿賀野市、阿賀町における唯一の精神科病院として、真に地域に必要とされる良質な精神医療を心がけています。外来は精神科救急、医療観察法指定医療機関、労災指定等幅広く地域に貢献しています。病棟は精神科急性期治療病棟1、精神療養病棟2、精神科一般病棟1の4病棟体制です。手作り料理や特別メニュー、バイキングのイベントなどを取り入れ、利用者に喜ばれる食事療養サービスの提供に努めています。
所在地	〒9506-0036 新潟市秋葉区中村271番地	
給食部門名	栄養課	
電話	0250-22-2161 (代)	
FAX	0250-22-2466 (代)	
嚥下機能の評価	不可	