

















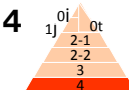
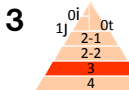
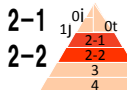
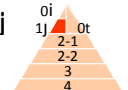


## 1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟らか食	一口大食	調整食4(粗きざみ)	調整食3(きざみ)	調整食2(ペースト)	調整食1(ゼリー食)
肉のおかず	豚肉の香味ソースがけ 	豚肉の香味ソースがけ 	豚肉の香味ソースがけ 	豚肉の香味ソースがけ 	豚肉の香味ソースがけ 	豚肉の香味ソース 	
魚のおかず	焼き魚(さば) 	焼き魚(さば) 	焼き魚(さば) 	焼き魚(さば) 	焼き魚(さば) 	焼き魚(さば) 	
野菜のおかず	含め煮 	含め煮 	含め煮 	含め煮 	含め煮 	含め煮 	
内容	一般的な食事	かたいものや繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいようにやわらかく調理した食事	かたいものや繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいようにやわらかく調理したものを、一口大にカットした食事	食材を小さく刻み、口の中でまとまりにくい料理にはとろみをつけて飲み込みやすくした食事	舌で押しつぶせる程度のやわらかさで、調整食4よりも細かく刻んだものとムース状のものを組み合わせさせた食事	べたつきが少なく、歯や義歯がなくてものをゆっくりと通過させることができるペースト状の食事	均一でなめらかな離水が少ないゼリー・ムース状の食事、水分ゼリー・アイソトニックゼリーなど補助食品を組み合わせたもの
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	1.5cm角	0.5~1cm角	0.5cm以下 ムース状	ペースト状	ゼリー状
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい
学会分類2021							
栄養量目安	主食200g 1800kcal	全粥260g 1600kcal	全粥260g 1600kcal	全粥200g 1200kcal	ふっくら粥200g 1200kcal	酵素粥200g 1200kcal	500kcal

## 2①.水分とろみの基準

名称	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
とろみ調整食品	つるりんこ(ソフト)	つるりんこ(ソフト)	つるりんこ(ソフト)
濃度(量)	0.6% 120mlに小さじ1/2	2% 120mlに小さじ1.5	4% 120mlに小さじ3
学会分類2021	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

## 2②.水分ゼリー

名称	水分ゼリー	アイソトニックゼリー
とろみ調整食品	まぜてもジュレ	
濃度(量)	5.6%	

## 3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ふっくら粥	酵素粥	ミキサー粥		
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかい粥	全粥に20%の水を加え蒸すことでさらに離水しにくした粥	全粥にホット&ソフト(酵素)を加え、ミキサーにかけた粥	全粥をミキサーにかけた粥		
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.5	重量比 =米1:水5					

## 4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	アイソカルサポート	リーナレンM P	メイバランスHP1.0
	アイソカル2K	グルセルナ-REX	
	メイグット	ペプタメンA F	

## 5.補助食品、その他

	0j・1j対応:可
	ブリックゼリー、クリミール、カロリーメイトゼリー 他

## ●施設概要

施設の種別	病院	1976年下越病院開設。現在は一般病棟 225床(HCU 4床)と回復期リハビリテーション病棟(36床)の合計 261病床を有しています。 病気で生活が困難となった患者さんや もっとも弱い人の立場に立ち、「室料差額」は徴収せず、「無料低額診療事業」を行い、相談活動を重視してとりにくんでいます。「安心して住み続けられるまちづくり」の観点から地域医療・介護の連携が広がることを目指しています。
所在地	〒956-0814 新潟市秋葉区東金沢1459番地1	
給食部門名	栄養課	
電話	0250-21-3824(直)	
FAX	0250-21-3824(直)	
嚥下機能の評価	V F・V E、嚥下評価(Dr、S T)	