










# 健進会 新津医療センター病院

## 1. おかず形態一覧表

| 名称       | 普通菜   | 軟菜  | 7分菜(粗刻み)  | 5分菜(極きざみ)  | 3分菜(ソフト食)  | ミキサー食   | 嚥下食Ⅱ   | 嚥下食Ⅰ   |
|----------|---|---|---|--|--|---|--|--|
|          | 豚カツ   | たれカツ  | たれカツ  | ハンバーグ風   | たれカツ風  | たれカツ  | ゼリー  |  |
| 肉のおかず    |  |  |  |   |   |   |   |  |
|          | 味噌マヨネーズ焼き   | 味噌マヨネーズ焼き   | 味噌マヨネーズ焼き   | 味噌マヨネーズ焼き  | 味噌マヨネーズ焼き  | 味噌マヨネーズ焼き   | ゼリー  | ゼリー  |
| 魚のおかず    |  |  |  |   |   |   |   |   |
|          | コールスローサラダ   | キャベツサラダ   | キャベツサラダ   | キャベツサラダ  | キャベツサラダ  | キャベツサラダ   | ゼリー  |  |
| 野菜のおかず   |  |  |  |   |   |   |   |  |
| 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とした食事   | 舌で押しつぶせる程度のやわらかさで、ムース状に固めたものと5分菜より細かく不均一で付着性や凝集性を考慮しまとまり易くしたものを組                   | べたつきが少なく、歯や義歯がなくてもものをゆっくりりと通過させることができるペースト状の食事                                      | 均一で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー。たんぱく質を含むプリン・ムース状。(特°トゼリー・プリン・プリンゼリー・卵                     | 均一で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー。たんぱく質を含まないゼリー状。(特°トゼリー・プリン・プリンゼリー・卵                       |
| 大きさ・形状   | 通常の大きさ  | 通常の大きさ  | 1.5~2cm角  | 0.5~1cm角以下   | ムース状・0.5cm以下   | ペースト状   | ゼリー状   | 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  | 噛まなくてよい  |
| 学会分類2013 |   |   |   |  |  |  |  |  |
| 栄養量目安    | 米飯200g  | 全粥300g  | 全粥300g  | 全粥300g   | 全粥300g   | ペースト粥300g   |  |  |

## 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  | トメイコボ®外 | トメイコボ®外          | トメイコボ®外 |
| 濃度(量)    |         | 100mlに1g(小さじ2/3) |         |
| 学会分類2013 | 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          |
|---------|----------------|
| とろみ調整食品 | ゼリーパーフェクト      |
| 濃度(量)   | ラクーナ100mlに1.5g |

## 3.主食一覧

| 名称           | 米飯          | 全粥300g     | 7分粥300g             | 5分粥300g             | 3分粥300g             | 酵素粥                        |
|--------------|-------------|------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------------------------|
| 内容           | 通常のごはん      | 水分が多く軟らかい粥 | 全粥と重湯を7:3の重畳比で混ぜたもの | 全粥と重湯を5:5の重畳比で混ぜたもの | 全粥と重湯を3:7の重畳比で混ぜたもの | 全粥にスベラカーゼ(酵素)を加え、ミキサーにかけた粥 |
| 米と水分の比率(作成時) | 重畳比=米1:水1.6 | 重畳比=米1:水6  |                     |                     |                     |                            |

## 4.濃厚流動食(経管栄養)

| 商品名 | MA・ラクフィア  | アリカサ®ト1.5 |  | 経管栄養の半固形はラクフィール(クニコ)、水はアクトウォーターを使用 |
|-----|-----------|-----------|--|------------------------------------|
|     | アイソカル2K   |           |  |                                    |
|     | ハ°アタマスタ°ト |           |  |                                    |

## 5.補助食品、その他

|              |   |
|--------------|---|
| O j・1 j 対応:可 | クリミール、くだもの&栄養7代®、エンジョイムース<br>コラーゲンゼリー、くりん、クリアなゼリー、粉餡ムース 他 |
|--------------|---|

## ●施設概要

|         |                        |   |
|---------|------------------------|---|
| 施設の種別   | 病院                     | 昭和56年6月開設。当院は「私たちは患者中心の医療を目指し、地域の皆さんに貢献します。」を基本理念に、NST(栄養サポートチーム)やCST(化学療法のサポートチーム)、褥瘡対策委員会等、多職種連携のチーム医療に取り組んでいます。嚥下については、「あきは食のサポートチーム」として、下越病院と協力し、地域の摂食嚥下に不安のある方のサポートをしています。 |
| 所在地     | 新潟市秋葉区古田610番地          |   |
| 給食部門名   | 栄養科                    |   |
| 電話      | 0250-24-5311(代表)内線1112 |   |
| F A X   | 0250-24-5094           |   |
| 嚥下機能の評価 | V F・V E                |   |