

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 | 豚肉の香味ソースがけ | |
| 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2013 | | | | | | | |
| 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 | 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 | メイグット | |
| | アイソカル2K | リーナレンMP | |
| | リカバリーSOY | グルセルナ-REX | |

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) | |