

公立穴水総合病院

コード		
0i ・たんぱく質含有量の少ないもの	 開始食	エンゲリード
1i ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 嚥下食I / 嚥下食II  嚥下食III	・嚥下食I エンジョイゼリーののみ。 ・嚥下食II エンジョイゼリー+粥ゼリー ムース・ピューレ・エンジョイゼリー+粥ゼリーor粒ゼリー
2-1 (つぶなし)		・ミキサー 7分菜をミキサーにかける。 ミキサーとろみ ミキサーにトロメイク でとろみをつけたもの。 ・うらごし(2-2も含む) ミキサー/ミキサー時/うらごしピューレや市販品使用。
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満	 軟菜きざみ/極きざみ	・きざみ 0.5~1cm角 * あんは別添え ・極きざみ 0.1cm角 * あんは別添え
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 軟菜一口大	1.5~2cm角
4.硬-大 ・カットなし	 軟食	硬い食材や揚げ物 こんにやくなどは 使用しない。
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし	 常食	制限なし ※極めて不消化な食品に注意する * 極きざみ~一口大まで対応

1i ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 全粥ミキサーとろみ	全粥400gに対し ホット&ソフト6g *7分・5分・3分粥にも対応 それぞれ300gに ホット&ソフト4.5g
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	 全粥ミキサー	とろみなし(別添え可能) 7分・5分・3分粥にも対応
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		全粥にホット&ソフトを使用
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

