

# 公立穴水総合病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		エンゲリード
1j ・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) 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		・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		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		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

1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		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		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		
4-軟飯		
米飯		

