

公立能登総合病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの	 嚥下食0i(開始食)	エンゲリッド・プロッカゼリー プリンのうちどれか1品
1i ・たんぱく質含有量の多少は問わない	 嚥下食1i(ゼリー2品)	栄養ゼリーや重湯ゼリー、 汁ゼリーのうちどれか 2品が提供される。
・ミキサーを使用し 再形成した 「ソフト食」を含む	 嚥下食1i(ゼリー4品)	ミキサーでペーストにした 食材をゼリー状に固める。 ソフティアG使用。 1食あたり3~4品。
2-1 (つぶなし)	 嚥下食2-1(ペースト)	ミキサーでペースト状にし 増粘剤を使用して 適度な硬さをつける。 粒なし。
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	 嚥下食4(みじん)	咀嚼しやすい食材を使用し、 軟らかく調理したもの。 5mm程度のみじん切り。 汁物はトロミをつける。 *とろみの対応あり →「みじんとろみ」 とろみ餡をかけている。
4.軟-中 ・大きさ1cm以上	 嚥下食4(きざみ)	咀嚼しやすい食材を使用し、 軟らかく調理したもの。 一口大にカットする。 汁物はトロミをつける。 *とろみの対応あり →「きざみとろみ」 とろみ餡をかけている。
4.軟-大 ・カットなし	 嚥下食4	軟らかく調理したもの。 消化状態にも対応。 揚物や繊維質の多いものは 使用しない。 *きざみ・みじんの対応あり *とろみの対応あり
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり	 軟食	青身魚や根菜等は使用 しない。 *きざみの対応あり
一般食 ・食材配慮なし	 常食	一般的な食品を使用。 使用食材に制限なし。 *きざみの対応あり

1j ・物性に配慮したおもゆや ミキサー粥のゼリー	 粥ペースト	全粥にソフティアUを加え ミキサーにかけたもの。 粒なし。
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		
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	 粥ゼリー	全粥にソフティアGを 加えてゼリー化。 粒はある。
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

