







公立羽咋病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
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	 訓練1  訓練食2	スティックゼリー又はエンゲリード1品とプロテインゼリーやエンジョイゼリー1品。 ミキサーでペースト状にした後、ゼラチンで固め再形成する。又は緩いペースト状にする。汁物や水分の多い物はとろみ剤(トロマイク)で硬さを調整する。1食あたり2~3品。 ミキサーでペースト状にする。ゼラチンで再形成するものも含む。汁物や水分の多い物は、訓練食2と同様にする。1食あたり3~4品。
2-1 (つぶなし)	 訓練食3	つぶし、又は粗くミキサーにかける。粒は残っている。汁物や水分の多い物は、訓練食2と同様にする。基本的には増粘剤は使用せとろみあんを追加する場合もある。1食あたり3~4品。
2-2 (つぶあり)	 訓練食4	
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	 極々軟菜	肉類は使用しない。野菜は食物繊維の少ない物、葉物は葉先を使用。軟らかく調理する。 *とろみの対応あり *きざみの対応あり
4-硬-小 ・大きさ1cm未満		
4-硬-中 ・大きさ1cm以上	 訓練食5	肉は挽肉使用。魚はほぐす。野菜は食物繊維の少ない物、葉物は葉先を使用。軟らかく調理し、一口大の大きさに切る。 *とろみの対応あり
4-硬-大 ・カットなし	 極軟菜	肉は鶏挽肉使用。野菜は食物繊維の少ない物、葉物は葉先を使用。軟らかく調理する。 *とろみ対応あり *きざみの対応あり
一般食 ・食材配慮あり	 軟菜	野菜は食物繊維の多い物は使用しない。揚げ物は提供しない。焼肉、焼魚等のメニューあり。 *とろみの対応あり *きざみの対応あり
一般食 ・食材配慮なし	 常食	食物繊維が多い野菜も使用する。揚げ物も提供する。金平ごぼう、天ぷら等のメニューあり。 *とろみの対応なし *きざみの対応なし

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	全粥にスベラカーゼを混ぜ、ミキサーにかける。粒はなし。
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		
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	米に対して約1.5倍の水で炊く。
米飯	 米飯	米に対して約1.3倍の水で炊く。

