












町立富来病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの	 嚥下開始食	エンゲリド
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	 嚥下訓練食  ミキサーソフト食	ブロッカゼリー、ヨーグルトなど1~2点。 7分菜をミキサーにかけ、ゲル化剤でゼリー化。
2-1 (つぶなし)		
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		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし	 3分菜	豆腐・卵が主 * きざみの対応あり(1cm以下) * とろみの対応あり
4.硬-小 ・大きさ1cm未満	 5分粥/7分菜(きざみ)	5mm以下 * とろみの対応あり
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		1cm程度 * とろみの対応あり
4.硬-大 ・カットなし	 5分菜/7分菜	ごぼう・椎茸・蒟蒻・レンコンなど硬いものや海藻類・生野菜を使用しない。果物も缶詰が主。主菜に鶏肉・白身魚使用するが揚物もなく煮物中心
一般食 ・食材配慮あり	 軟菜	* きざみ・きざみとろみ 3-7mmカット * 粗きざみ・粗きざみとろみ 1-1.5mmカット
一般食 ・食材配慮なし	 常菜	揚げ物・焼き物・炒め物・生野菜・海藻・きのこ類・果物(生)がでる。

コード		
1j ・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	全粥にソフティアUを混ぜた後ミキサーにかける
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高なら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 ・離水に配慮した粥		
4-全粥	 全粥	米に対して水8倍
4-軟飯	 軟飯	米に対して水約2倍
米飯	 米飯	米に対して水1.6倍

町立富来病院

羽咋郡志賀町富来地頭町7-110-1

0767-41-1122