








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	 開始食	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
2-1 (つぶなし)	 ミキサー/ミキサー皿/うらこし	・ミキサー 七分菜をミキサーにかける。 ・ミキサーとろみ 増粘剤でとろみをつける。 ・うらこし(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	 嚥下食Ⅲ	ムース・ピューレ・エンジョイゼリー+粥ゼリーor粒ゼリー
4.軟-小 ・大きさ1cm未満	 七分菜	・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.軟-中 ・大きさ1cm以上	 七分菜	1.5~2cm角
4.軟-大 ・カットなし	 七分菜	一部ムースを含む
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

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 7分・5分・3分粥にも対応
3 ・離水に配慮した粥		全粥にホット&ソフトを使用
		粒ゼリー
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

公立穴水総合病院

鳳珠郡穴水町字川島夕8

0768-52-0511