















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0(開始食)	エンゲリド、プロッカゼリー、プリンのうちどれか1品
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1j(ゼリー2品)   嚥下食1j(ゼリー4品)	栄養ゼリーや粥ペースト、汁ゼリーなど、2品。  ペースト食をゼリー状に固めたもの
2-1 (つぶなし)	 嚥下食2-1(ペースト)	
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	 極軟菜/嚥下食4(みじん)	5mm程度のみじん切り。汁物はとろみ付。 *とろみの対応あり→「みじんとろみ」
4.軟-中 ・大きさ1cm以上	 極軟菜/嚥下食4(きざみ)	一口大にカット。汁物はとろみ付。 *とろみの対応あり→「きざみとろみ」
4.軟-大 ・カットなし	 極軟菜/嚥下食4	軟らかく調理したもの。揚物や繊維質の多いものは使用しない。 *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	青身魚や揚げ物、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

コード		
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	ソフティアU使用
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 ・離水に配慮した粥	 粥ゼリー	ソフティアG使用 粒あり
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

公立能登総合病院

七尾市藤橋町ア部6番地4

0767-52-6611