






浜野介護医療院

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	 経口開始食  栄養ゼリー	ヨーグルト・プリン・ゼリー等を好みにより提供している。その他エンジョイゼリー等も使用している。 OZ-Hi1000ml、砂糖70g、ココア7g、寒天クック4g(溶かすのに水70ml)
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	ミキサーで食材を1品ずつペースト状にして、増粘剤で硬さを調整する。
2-2 (つぶあり)	 極きざみ食	軟菜を軟らかく煮た食材を1品ずつ5mm以下のみじん切りにし、口の中でばらけないように増粘剤でまとめる。
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		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満	 きざみ食	軟菜を軟らかく煮た食材を1品ずつ1cm大にきざむ。魚や肉などはあんやソース類をかけて食べやすくする。
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 軟菜食	軟らかく煮た食材を一口大(2-3cm)にきざむ。魚や肉などはあんやソース類をかけて食べやすくする。 *療養棟では軟菜は全てきざみ食で対応している。
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり	 常食	食材配慮あり。一口大(2-3cm)にきざむ。肉はスライス、揚げ物あり。
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー粥	全粥250g、ごはん50g、スベラカーゼライト4.5gを加え攪拌する。粒はない。
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	全粥100gにスベラカーゼライト1.5gを加え加熱し固める
4-全粥	 全粥	水に対して6.5倍の水で炊く
4-軟飯	 軟飯	水に対して2倍の水で炊く
米飯	 ごはん	米に対して水1.7倍の水で炊く

浜野介護医療院

七尾市津向町野中20-1

0767-52-3262