











公立羽咋病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの	 嚥下訓練食(ゼリー)	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー。離水が少なくスライス状にすくうことが可能。
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	 ゼリー食	均質で付着性・凝集性・硬さ・離水に配慮したもの。1食あたり2~3品。
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	ミキサー状のものにとろみをつけたもの。不均質なペーストでまとまりやすい。または均質でなめらか。主食は粥ミキサー。1食あたり3~4品。
2-2 (つぶあり)	 ミキサー食	2-1と2-2は副食は同じで主食のみ異なる。主食は全粥。
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフト食	食塊形成や移送が容易。咽頭ではばけず、嚥下しやすいように配慮したもの。1食あたり3~4品。
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を軟らかく調理する。 *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		
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を使用。煮物中心に軟らかく調理する。 *とろみの対応あり *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。揚げ物の提供はなし。 *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	食物繊維の多い野菜(ごぼうやれんこんなど)も使用する。揚げ物も提供。 *とろみの対応なし *きざみの対応なし

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 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 ・離水に配慮した粥		
4-全粥	 全粥	米に対して水約5倍
4-軟飯	 軟飯	米に対して水約1.5倍
米飯	 米飯	米に対して水約1.3倍

公立羽咋病院

羽咋市的場町松崎24

0767-22-1220