

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。咽頭でばらけず、嚥下しやすいように配慮したもの。1食あたり3~4品。 |
| 4-小 ・大きさ1cm未満 | | |
| 4-中 ・大きさ1cm以上 | | |
| 4-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 *さざみの対応あり |
| 高齢者食-小 ・大きさ1cm未満 | | |
| 高齢者食-中 ・大きさ1cm以上 | | |
| 高齢者食-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 *さざみの対応あり |
| 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 *さざみの対応あり |
| 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 *さざみの対応なし |

| 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