

# 町立宝達志水病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの	 嚥下開始食	ビタミンサポートゼリー。
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		
2-1 (つぶなし)	 嚥下食 I・II	*嚥下食IIは一部コード3を含む。
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-小 ・大きさ1cm未満	 嚥下食III/3・5・7分菜(極刻み)	*嚥下食III(写真) 極刻みに、とろみあんをかけている。 *肉・魚類はムース使用 *極刻みは「ブレNDER」使用
4-中 ・大きさ1cm以上	 嚥下食IV(移行食)	*嚥下食IVは一部コード4硬-中を含む。 *3分・5分・7分菜(刻み)も同様。
4-大 ・カットなし	 3・5・7分菜	3分菜:煮物・蒸し物中心。 5分・7分菜:炒め物可。  禁止食品は以下の通り ・牛肉、豚肉、鶏塊肉 ・青身魚、蒲鉾 ・さつま揚げ ・大豆揚げ加工品 ・木綿豆腐 ・生野菜、生果物 ・香味野菜、茸類 ・インゲン ・さやえんどう ・豆類、海藻類 ・マカロニ ・スパゲティ ・生麩、餅
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		
一般食 ・食材配慮あり	軟菜	・弱弱・ごぼう・蓮根・きくらげ 禁止 ・揚げ物不可 ・揚げ煮、炒め煮可 ・焼き物可 *きざみの対応あり
一般食 ・食材配慮なし	並菜	

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 粥ゼリー	7分粥にスベラカーゼ1%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	粥10:水0。
4-軟飯	 軟飯	米に対して水1.5倍。
米飯	 米飯	米に対して水1.3倍。

# 町立宝達志水病院

羽咋郡宝達志水町子浦口11番地1

0767-29-3121