

金沢医科大学病院

コード		
0 j ・たんぱく質含有量の少ないもの	 嚥下Ⅰ	たんぱく質をほぼ含まない手作りゼラチンゼリー。
1 j ・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 (つばなし)	 嚥下Ⅱミキサー	嚥下Ⅱをミキサーにかけて均質にしたもの。
2-2 (つばあり)	 嚥下Ⅱ	嚥下機能に問題のある方は、容易に食塊状になるような食材を使用。
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 嚥下Ⅲ	嚥下Ⅱよりも形がある。
4-小 ・大きさ1cm未満		
4-中 ・大きさ1cm以上	 ソフト	歯茎で噛める食材を使用。誤嚥防止のため原則とろみ付。
4-大 ・カットなし	 三分菜食	ソフトよりも若干形がある。とろみ付なし。
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	 五分菜食/全粥菜食	主食が五分粥になると食種が五分菜食になる。硬めの食材摂取が困難な方で義歯を必要とする硬さ。 *きざみ対応あり 大きさは1cm未満(4硬-小)
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし	 常菜食	きざみの対応なし。

コード		
1 j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 おもゆゼリー/全粥ミキサー	・全粥ミキサー 全粥にホット&ソフトを入れミキサーにかけてゲル化させたもの。粒なし。 ・おもゆゼリー 重湯をゲル化させたもの。
2 - 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・附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	三分粥、五分粥、に対応。
4-軟飯		
米飯	 ご飯	

金沢医科大学病院

河北郡内灘町大学1-1

076-286-3511(代表)
内線6409(栄養部)