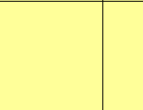


法人施設名称（同等の食形態が提供される関連施設名）

公益社団法人北部地区医師会 北部地区医師会病院

コード		0 j	0 t	1 j	2-1	2-2	3			4		5			
内容	呼び方	開始食		プリン食	ミキサー食		S	Y	K	小	大	配慮あり		配慮なし	
	画像														
副食	説明	嚥下訓練やデザートとして提供。やや硬めのゼリーで押しつぶしの能力が比較的保たれている方に利用。		軟菜食をミキサーにかけて鍋に移し、ソフティアGを投入して加熱する。ソフティアG投入量は商品規定に沿うが、食材によって調節する。	3分軟菜を均質になるまでミキサーにかけペーストにしたもの。冷野菜など離水の多い食材はとろみスマイルを投入		形があり、舌で押しつぶせる程度のもので市販品を提供することがある（そのままれんこん：日清医療食品など）		3分軟菜をフードプロセッサーで刻んだものに、温菜は片栗粉、冷菜はとろみスマイルにてとろみをつける	3分軟菜をフードプロセッサーで刻んだもの		並食や軟菜食を包丁にて一口大にカットしたもの。	煮物や煮びたし、炒め物など、咀嚼力の弱い方でも食べやすいように調理したもの	焼き物や和え物、炒め物が中心で、硬い野菜などは除外して柔らかめに調理したもの	揚げ物や脂の多い食材、こんにやくやキノコ類、ごぼうなど硬い野菜類を含む普通に調理したもの

コード		1 j	2-1	2-2	3	4		5	
内容	呼び方	全粥ミキサー	おもゆ			アチビー	全粥	配慮あり	配慮なし
	画像								
主食	説明	全粥をミキサーにかけた後スベラカーゼを1.5～2%投入し1分間ミキサーにかける	配食時は全粥炊飯時の上澄みを提供。とろみの度合いはS Tが現場判断にて決定。とろみスマイルにて調整。			米に対して水を5倍の量で炊飯	米に対して水を10倍の量で炊飯。とろみ剤は利用しない。	おにぎりも提供可 おもゆは全粥炊飯時の上澄み。3分粥は30%の全粥に70%のおもゆを混ぜたもの。写真は3分粥。	食パン、コッペパンなども提供可

とろみの度合いの表現	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
	現場にてS Tが個別に判断する	現場にてS Tが個別に判断する	現場にてS Tが個別に判断する
常時提供できる飲料	玄米茶（献立に合わせ野菜ジュース・クリミールなどを提供） *治療に合わせ栄養補助食品の提供あり *アレルギーなどにより調整対応あり（牛乳→豆乳など）		
使用しているとろみ剤ととろみのつけ方	飲料についてはとろみスマイルを各病棟でS Tが判断して必要に応じ投入 汁物については厨房にて、ミキサーをかけたものにソフティアGを投入。		

最終確認日 2020.3.11

担当者名 岸本有子

職 業 管理栄養士

勤務先 北部地区医師会病院

連絡先 0980-53-5624（栄養室）