

尼崎新都心病院

主食		
コード	提供名称	備考
0j たんぱく質 含量の少な いもの		
1j 物性に配慮 したミキ サー粥の ゼリー	粥ゼリー	使用製剤:スベラカー ゼ
2-1 粥ペースト 均一		
2-2 粥ペースト 不均一		
3 離水に 配慮		
4		3分粥 5分粥 7分粥 全粥 水切り粥
一般食	米飯	

副食		
コード	提供名称	備考
0j たんぱく 質含量 の少な いもの	エンゲリード	言語聴覚士管理
0t	トロミ茶	言語聴覚士・病棟看護師管理
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ム ース状のもの	嚥下食①	プロッカゼリー 1品
	嚥下食②	プロッカゼリー・エブリッチ 2品
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一	ミキサートロミ食	使用製剤:トロメイクコンパクト 主菜の蛋白質に、ニュートリーコンク2.5(50ml/ 人前)を混ぜている
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一		
3 形あり押し つぶしが容 易		
4 歯茎で押し つぶし可能	軟菜5分菜食	煮炊きしたもの中心 (形・一口大・きざみ・きざみトロミ対応)
一般食 食材配慮 なし	軟菜食	硬い食材・繊維質多い食材・脂質の高い食材 は使用しない (形・一口大・きざみ対応)
	常食	食材配慮なし (形・一口大・きざみ対応)

◎あんかけ対応	
◎水分トロミ対応	水分のみトロミ付きは対応×。汁物禁止・朝の飲み物ヨーグルトで対応

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄	
--------	--