

県立尼崎総合医療センター

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	お粥ゼリー	使用製剤: 宮源お粥ゼ リーの素
2-1 粥ペースト 均一	お粥ゼリー	使用製剤: 宮源お粥ゼ リーの素
2-2 粥ペースト 不均一	全粥ミキサー	使用製剤: なし(基本 はトロミなしで提供。ト ロミは病棟にて個別で 対応)
3 離水に 配慮		
4	3分粥	
	3分粥ミキサー	
	5分粥	
	5分粥ミキサー	
	全粥	
	軟飯	
一般食	小おにぎり	
	おにぎり	
	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	ゼリー食	市販品3品(プロッカゼリー、エンゲリード等)
0t	とろみ水・茶	病棟管理
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ム ース状のもの	ゼリーペースト食	使用製剤: なし 市販品3品 (煮こごりゼリー、おいしくサポートゼリー等)
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一	ゼリーペースト食	使用製剤: なし 市販品3品 (煮こごりゼリー、おいしくサポートゼリー等)
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一	ミキサー食	使用製剤: なし(基本はトロミなしで提供。トロミは病棟にて個別で対応)
3 形あり押し つぶしが容 易	ソフト食	使用製剤: つるりんこ 市販品3品 (内1品は冷凍やわらか素材に味付けとろみ)
4 歯茎で押し つぶし可能	3分菜食とろみ (5分菜食きざみ とろみ)	煮炊きもの中心、きざみとろみ
一般食	3分菜食	5分菜食をきざんだもの
	5分菜食	煮炊きもの中心 (形・一口大・きざみ対応)
	軟菜食	硬い食材、繊維の多い野菜、揚げ物は使用しない (形・一口大・きざみ対応)
	常食	食材配慮なし (形・一口大対応)

◎あんかけ対応	コード4より対応(あんかけではなく混ぜ込み)
◎水分トロミ対応	コード4より対応

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄
アラカルト食: 選べる主食(たこやき・うどん・チャーハンなど) 形態としては常食