

はくほう会セントラル病院

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		
2-1 粥ペースト 均一	ミキサー粥	使用製剤: ソフティアU
2-2 粥ペースト 不均一		
3 離水に 配慮	水切り粥	使用製剤: ソフティアU 備考: 使用製剤を混ぜてか らスチコンで作成
4		3分粥 5分粥 7分粥 全粥 軟飯・米飯・パン・パン粥
一般食	ミキサー粥以外の主食	

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	お茶トロミ お茶ゼリー	病棟・言語聴覚士管理
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ムー ス状のもの	ゼリー食	プロッカゼリー・エンジョイゼリープラス 2品
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一	嚥下訓練食 ミキサー	使用製剤: つるりんこsoft 軟菜食をミキサーし、網で濾してトロミ剤を付加
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	嚥下訓練食 極きざみとろみがらめ きざみとろみがらめ	使用製剤: つるりんこsoft 極きざみ: 軟菜食を家庭用フードカッターで細 かくし、網で濾して、トロミ剤を付加 きざみ: 軟菜食を業務用フードプロセッサで 細かくし、網で濾して、トロミ剤を付加
4 歯茎で押し つぶし可能	嚥下訓練食 一口大とろみがらめ	使用製剤: つるりんこsoft 軟菜食を一口大に切った後、あんでからめる (汁のみトロミの対応もあり)
一般食 食材配慮 なし	軟菜食	硬い食材、繊維の多い食材、脂質の高い食材、揚げ物は使用しない (形・一口大・きざみ・極きざみ対応) (形・一口大は串刺し対応あり)
	常食	食材配慮なし (形・一口大・きざみ・極きざみ対応) (串刺し対応あり)

◎あんかけ対応	
◎水分トロミ対応	

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄	
--------	--