

樋口胃腸病院

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	重湯+トロミ	使用製剤:ソフティアS
2-1 粥ペースト 均一		
2-2 粥ペースト 不均一	ミキサー食	使用製剤:ソフティアS ※全種類の粥に対応
3 離水に 配慮	トロミ粥	使用製剤:ソフティアS ※全種類の粥に対応
4		3分粥 5分粥 7分粥 全粥
一般食		軟飯

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	トロミ茶 果汁+トロミ	使用製剤:ソフティアS 病棟で調整
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ム ス状のもの	ゼリー食	プロッカゼリー、果汁ゼリー、プリンの3品
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一	流動食+トロミ	使用製剤:ソフティアS
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一	ミキサー+トロミ	使用製剤:ソフティアS ※全食種対応
3 形あり押し つぶしが容 易	極きざみ きざみ	※全食種対応 ※全食種対応
4 歯茎で押し つぶし可能	粗きざみ 一口大	※全食種対応 ※全食種対応
一般食 食材配慮 なし	軟菜	硬い食材、繊維の多い野菜、脂質の高い食材 は使用しない (胃腸専門病院なので、軟菜が常食)

◎あんかけ対応	コード3より対応
◎水分トロミ対応	コード3より対応・汁のみトロミも可

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄	<ul style="list-style-type: none"> ・粥は全種類でミキサーのみ・ミキサー+トロミに対応 ・葉物・肉・魚・果物等 個別で形態変更可能 *胃腸専門病院なので全ての食種について軟菜(当院では潰瘍食が基本の食事)
--------	--