尼崎医療生協病院

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	全粥ミキサー	レトルト(ヘルシーフード) なめらかおかゆ
2-2 粥ペースト不均一	重湯	
3 離水に配慮		
4		3分粥 5分粥 7分粥 全粥
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		
1j 物性に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	個別対応 ブイ・クレスCP10ゼリー	
	嚥下1	ゼリー・ヨーグルト(経口訓練)
2-1 ミキサー・ペーストなど均一		
2-2 ミキサー・ペーストなど不均一	嚥下2	使用製剤:トロミパワースマイル ミキサー+トロミ
	嚥下3	ミキサー
3 形あり押しつぶしが容易	嚥下4 (ムース食)	既製品のムース・手作りゼリーなど
4 歯茎で押しつぶし可能	嚥下5 (ソフト食)	酵素・スチーム・既製品使用 (形・一口大・きざみ対応)
一般食 食材配慮なし	低残渣	硬い食材・繊維の多い野菜を除く (形・一口大対応)
	易消化	低残渣より制限が少し緩和される (形・一口大対応)

◎あんかけ対応	嚥下食に関わらず全食種で対応(トロミパワースマイル使用)
◎水分トロミ対応	嚥下食に関わらず全食種で対応(トロミパワースマイル使用)

形態対応(副食の大きさ)については別紙参照

その他備考欄	「キザミ食」の採用:あらかじめ1cm角程度の形状となっている (セントラルキッチン対応、一部院内カットor豆腐などはそのまま提供)
--------	--