

施設名:	田宮病院				
学会分類コード	主菜写真	1食全体写真	名称	大きさ・硬さなど具体的情報 既製品の場合は名称	とろみ剤・ゲル化剤名称と対応可否
1j べたつき 粒やかす全くなし			固形食	均質で、べたつきのないプリンやゼリー(おいしいプロテインゼリー・おいしくサポートゼリー・エンジョイゼリーなど)を中心に提供。ただし、一部コード3相当(やさしい素材 魚ムースなど)を含むため、患者の機能により代替対応や食品指定する場合もある。	<input checked="" type="checkbox"/> ゼリー類のみ入所受け入れ可 <input type="checkbox"/> ゼリー類のみ入所受け入れ不可
2-1 粒やかすなし かまなくてよい			ミキサー食	刻み食(コード4)をミキサーにかけ、粒が残らないよう、なめらかに仕上げる。とろみ剤でケチャップ～ヨーグルト状にまとめたもの。ざらつきが多少残る場合もある。	<input checked="" type="checkbox"/> とろみ対応あり <input type="checkbox"/> とろみ対応なし
3 歯くきでも 噛める			ムース食	ミキサー食をゲル化剤(プリンナル・スペラカーゼなど)で固めたもの。舌や口蓋で押しつぶせる程度の硬さ。	<input checked="" type="checkbox"/> とろみ対応あり <input type="checkbox"/> とろみ対応なし
4			刻み食	軟らかく調理したものを、5mm程度にミキサーにかけ、とろみ剤でまとめたもの。	<input checked="" type="checkbox"/> とろみ対応あり <input type="checkbox"/> とろみ対応なし

嚥下調整食より 上レベルの副食			全粥食	比較的軟らかい食品を焼く、煮る、蒸すなどで調理したもの。揚げ物は提供しない。一口大は1.5×1.5cmで対応 粗刻みは7×7mmで対応	<input checked="" type="checkbox"/> とろみ対応あり <input type="checkbox"/> とろみ対応なし
			軟菜食	常食に準じながらも、全体的に柔らかめの調理で食材の大きさも考慮。生野菜はポイルをして提供。	<input checked="" type="checkbox"/> とろみ対応あり <input type="checkbox"/> とろみ対応なし
			常食	特に制限はなく、揚げる、焼く、煮る、蒸すなどバラエティーに富む。一口大は1.5×1.5cmで対応	<input checked="" type="checkbox"/> とろみ対応あり <input type="checkbox"/> とろみ対応なし

学会分類コード	食事写真	名称	具体的情報 ゲル化剤・酵素剤の使用
1j/2-1 べたつき 粒やかす全くなし		粥ミキサー	全粥を均一な状態にミキサーにかけ、スペラカーゼ(1.5%)を混ぜ、ゼリー状にしたもの。
歯くきでも 噛める 4		全粥	米1.5kgに対し水13Lで炊いた後、重湯をすくい、全体を混ぜぼったり仕上げたもの。
嚥下調整食より 上レベルの主食		米飯	

※提供補助食品(ハーフ食などに追加)

施設提供(以下に主要食品を記入ください) 家族持ち込み

おいしいプロテインゼリー(バランス) 和風だし香る茶碗蒸し(クリニコ) メイバランスHP1. O(meiji)
 おいしくサポートゼリー(ハウス食品) リハたいむゼリー(クリニコ)
 エンジョイゼリー(クリニコ) メイバランスソフトゼリー(meiji)
 アイソカルゼリーArg(ネスレ) クリミール(クリニコ)
 ソフトアガロリーゼリー(キッセイ) グルコバル(ネスレ)

※経腸栄養剤

メイバランスRHP(meiji) ハイネイゲル(大塚製薬)
 カームソリッド(ニュートリー)
 アイソカルサポートBag(ネスレ)
 アイソカルプラスEX Bag(ネスレ)