




















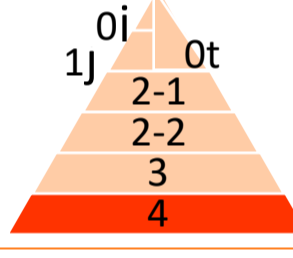
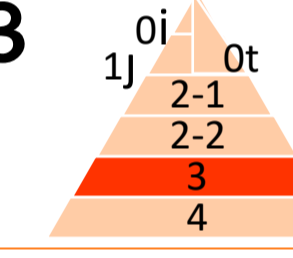
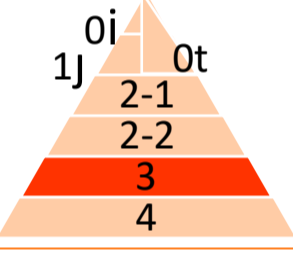
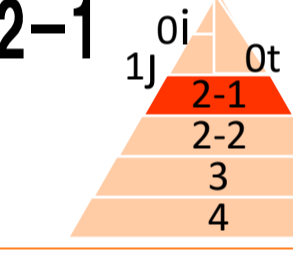


新潟大学地域医療教育センター 魚沼基幹病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	五分菜食	三分菜食	刻みトロミ食	ムース食	ペースト食
	ポークシチュー	ポークシチュー	チキンボールのクリーム煮	チキンボールのクリーム煮	チキンボールのクリーム煮	クリーム煮	クリーム煮
肉のおかず							
魚のおかず	ぶりの照焼き	ぶりの照焼き	煮魚	煮魚	煮魚	魚ムースの煮付	魚の炒り煮
							
野菜のおかず	酢味噌和え	酢味噌和え	酢味噌和え	酢味噌和え	酢味噌和え	胡瓜和え	豆スープ
							
内容(作り方)	一般的な食事	硬いものや繊維の多い食品の使用を控えたもの	硬いものや繊維の多い食品を除き、咀嚼しやすいように柔らかく調理したもの	食材を小さく刻み、舌でつぶせるよう柔らかく調理したもの	食材を小さく刻み、口の中でまとまりやすいようとろみを付けて飲み込みやすくしたもの	舌で押しつぶせる程の軟らかさのムース状を中心に、ゼリー状のものを組み合わせている	べたつきが少なく、歯や義歯がなくとものをゆっくりと通過させることができるペースト状のもの
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	通常大きさ	1~2cm	1~2cm	ムース状 ゼリー状	ペースト状
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	舌でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類2013				4 	3 	3 	2-1 
栄養量目安	米飯200g 1900Kcal	全粥300g 1500Kcal	五分粥300g 1200Kcal	三分粥200g 1000Kcal	全粥とろみ付き300g 1400Kcal	全粥ミキサーゼリー300g 1300Kcal	七分粥ペースト200g 1200Kcal

2①.水分とろみの基準

名称			
とろみ調整食品			
濃度(量)			
学会分類2013			

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー
とろみ調整食品	紅茶ゼリーの素
濃度(量)	水100ccに対し4g

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	五分粥	三分粥	全粥とろみ付き	全粥ミキサーゼリー	七分粥ペースト
内容	普通のごはん	柔らかく炊いたごはん	水分が多く軟らかい	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの	全粥にスベラカーゼを1.5%混ぜ、加熱したもの	全粥にスベラカーゼを2%混ぜたもの	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたものに、0.5%のスベラカーゼを添加し、ミキサーにかけたもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.35	重量比 =米1:水1.7	重量比 =米1:水7					

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	リーナレンMP	リーナレンLP	ブルモケアEx	REF-P1
	アバンド	GFO	メイバランス1.0	メイバランス2.0
	ペプチーノ	ハイネックスイーガル	グルセルナ-REX	

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可
エンゲリード、メイバランスmini、ブリックゼリー、セルティ
おいしいプロテインゼリー、ブイクレスBio、アイソカルクリア

●施設概要

施設の種別	病院	平成27年6月開院。 三次救急、高度医療などを地域の方々に提供し、地域医療再編の中核的病院を果たすと共に、地域の医療機関と連携し、地域完結型の医療の実現を目指します。診療科も多岐に亘り、それぞれの疾病に応じた食事の提供を行っています。
所在地	949-7302 新潟県南魚沼市浦佐4132	
給食部門名	栄養管理科	
電話	025-777-3200 (代)	
FAX	025-777-2811	
嚥下機能の評価	V F・V E	