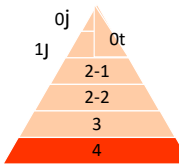
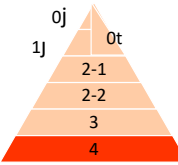
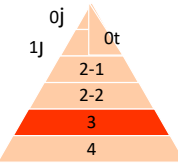
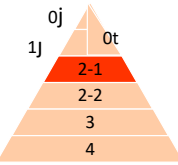
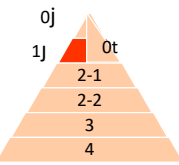
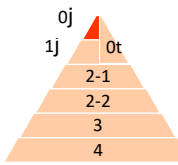


食形態一覧表

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	ペースト食	(個別対応)	嚥下ゼリー
肉のおかず	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	栄養補給ゼリー	エネリッチ160
								
魚のおかず	ぶりの照焼き	ぶりの照焼き	煮魚	煮魚	煮魚	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	豆スープ		
								
内 容	一般的な食事	硬いものや繊維の多い食品の使用を抑えたもの	硬いものや繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいように軟らかく調理したもの	食材を小さく刻み、舌でつぶせるよう軟らかく調理したもの	食材を小さく刻み、舌でつぶせるよう軟らかく調理し、さらに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	べたつきが少なく、歯や義歯がなくても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	均質で付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したもの。たんぱく質・脂質を含む	均質で付着性/凝集性に配慮したゼリー。離水が少なくスライス状にカットできる。たんぱく質を含まない。
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	通常大きさ	1～2cm	1～2cm	ペースト状	ゼリー状	ゼリー状
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	噛まなくてよい	噛まなくてよい	
学会分類 2021			4 	4 	3 	2-1 	1j 	0j 
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200g 1300Kcal	ミキサーペースト200g 1100Kcal	1食あたり 117kcal	1食あたり 160Kcal
水分	お茶	お茶	お茶	お茶	お茶 ※必要に応じて、病棟でとろみを付けて下さい。	お茶 ※必要に応じて、病棟でとろみを付けて下さい。		

主食一覧						
名 称	米飯	軟飯	全粥	五分粥	三分粥	ミキサーペースト
内 容	普通のごはん	軟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	全粥にソフティアUを0.3%混ぜ、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			