

施設名 葛西昌医会病院

2024.8

主食	ごはん	軟飯	全粥	ゼリー粥	分粥				
学会分類	-			2-1/1j	-				
形態の特徴	・米:水=1:1.1~1.2相当だが、蒸発分を考慮し、米:水=1:2で炊飯。	・米:水=1:2相当だが、蒸発分を考慮し、米:水=1:5で炊飯。 ・少人数の場合は、米飯:全粥=1:1で混ぜて作成。	・米:水=1:6相当だが、蒸発分を考慮し、米:水=1:8で炊飯。	・全粥をミキサーにかけ、酵素とゲル化剤が入った粉末を加えて攪拌したゼリー状の粥。	・重湯、3分粥、5分粥対応あり。				
外観									
1. 提供の有無	有	有	有	有	有	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無
2. 貴施設での名称(複数回答可)	ごはん	軟飯	全粥	ゼリー粥	5分粥				
3 とろみ	なし	なし	なし	ゲル化剤使用	なし				
4 使用するとりみ剤やゲル化剤	なし	なし	なし	スベラカーゼLite	なし				
5. その他特記すべき事項									

副食	常食		軟菜食				ムース食	軟菜食ミキサー	開始食	分粥食
学会分類	-		4				3	2-2	3/2-2/1j	-
形態の特徴	・制限食材の無い、一般的な食事。 ・揚げ物、繊維質の野菜も提供。 ・食形態は「形」のみの対応。		・咀嚼しやすい食事。 ・常食から揚げ物、繊維質の野菜を除いたもの。	・サイズ:2cm大	・サイズ:0.5cm大	・きざみに味付きのとりみあんを全体にかけた食事。 ・まとめて飲み込みやすくした食事。 ・主食は基本的に全粥を提供。	・嚥下調整食分類3相当。 ・舌で押しつぶすことができる。 ・味付きのとりみあんをかけて提供。 ・主食は基本的にゼリー粥を提供。	・嚥下調整食2-2相当。 ・調理済みの料理をミキサーにかけ、とろみをつけた食事。 ・主食は基本的にゼリー粥を提供。	【食事内容】 ・主食:ゼリー粥 ・主菜:ミキサー ・副菜:ムース ・全体1/2量+ブロッコリー粥茶	・消化に負担のかかるものを除去した食事。 ・魚は皮なし。 ・肉は煮物や蒸し料理へ変更することがある。
外観										
1. 提供の有無	有		有	有	有	有	有	有	有	有
2. 貴施設での名称(複数回答可)	形		形	一口大	きざみ	きざみとろみ	ムース	ミキサー	開始食	分粥食 (食形態は選択可)
3 とろみ	なし		水分のみとろみ付きの場合のみ対応	水分のみとろみ付き 全てとろみ付き	水分のみとろみ付きのみ対応	全てとろみ付きでの対応 (中間のとろみ)	全てとろみ付きでの対応 (中間のとろみ)	全てとろみ付きでの対応 (中間のとろみ)	全てとろみ付きでの対応 (中間のとろみ)	水分のみとろみ付き 全てとろみ付き
4 使用するとろみ剤やゲル化剤	なし		お茶:ソフティアS	食事:トロメイク お茶:ソフティアS	お茶:ソフティアS	食事:トロメイク お茶:ソフティアS	食事:トロメイク お茶:ソフティアS	食事:トロメイク お茶:ソフティアS	食事:トロメイク お茶:ソフティアS	食事:トロメイク お茶:ソフティアS
5. その他特記すべき事項	一般食のみ。カットが必要であれば、軟菜食にて対応。		治療食(一部除く)も軟菜食対応。	全てとろみ付きの場合、とりみあんをかけて提供。	副食にとろみが必要な場合は、きざみとろみへ変更。	副食のとろみが不要な場合は、きざみへ変更。	基本的に既製品を使用。	ブレンダーを使用。	嚥下開始食として、昼1食のみの提供。	治療食のうち、脂質コントロール食・潰瘍食・低残渣食・消化管術後分粥食も対応。
1日分の栄養価 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質	1800kcal 70.0g 50.0g 265.0g	1500kcal 60.0g 40.0g 225.0g	1500kcal 60.0g 40.0g 225.0g	1500kcal 60.0g 40.0g 225.0g	1500kcal 60.0g 40.0g 225.0g	1500kcal 60.0g 40.0g 225.0g	1500kcal 55.0g 45.0g 220.0g	1500kcal 60.0g 40.0g 225.0g		

飲料・汁物 学会分類		水分とりみ付きにて対応							
		薄いとろみ		中間のとりみ		濃いとろみ			
性状(飲んだとき)	・「drink」できる ・液体の種類・味・温度によっては、とろみがついていることがあまり気にならない場合もある ・口に入れると口腔内に広がる ・ストローで容易に吸える		・「drink」できる ・明らかにとろみを感じる ・口腔内にすぐには広がらない ・舌の上でまとめやすい ・ストローで吸うのは抵抗がある		・明らかにとろみがついていて、まとまりがよい ・送り込むのに力が必要 ・スプーンで「eat」という表現が適切なとろみの程度 ・ストローで吸うことは困難				
	・スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる ・フォークの歯の間から素早く流れ落ちる ・カップを傾け、流れ出た後にうっすらと跡が残る程度の付着		・スプーンを傾けるととろとろと流れる ・フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる ・カップを傾け、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付		・スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい ・フォークの歯の間から流れ出ない ・カップを傾けても流れ出ない(ゆっくりと塊となって落ちる)				
1. 提供の有無	有(病棟対応)		外観		有(厨房対応)		外観		
2. 貴施設での飲料の名称(複数回答可)	名称 うすいとろみ				名称 中間のとりみ				
3. 汁物の名称(複数回答可)	-				とりみ				
4. その他特記すべき事項	病棟にてとろみ付加				・食形態がきざみとろみ・ムース・ミキサーのうち、「水分とりみなし」以外の場合 ・全てとろみ付き・水分とりみ付きの指示ある場合				
						無 名称 濃いとろみ			
						-			
						指示ある場合、病棟にてとろみ追加(現状症例なし)			