施設名：宇治おうばく病院	所属名：栄養管理室
電話番号：0774-31-1360(内線：3350)	

学会分類2013	食事の名称 エネルギー量	形　態	食事の特徴	1食分の写真
0 j	開始食 （19kcal）	市販のゼリー	嚥下訓練用ゼリー1品	
0 t	（設定なし）			
1 j	嚥下食 （100kcal,400kcal, 800kcal）	市販ゼリー 写真左から1個,2個,3個/食	・均質で付着性、凝集性、硬さに配慮。 ・離水が少なく、スライス状にスプーンですくうことが可能なもの。	
	ゼリー食 （800～2000kcal）	手作りゼリー (4種/食) ①②甘いゼリー2種 ③粥ゼリー ④おかずゼリー ※提供量によって組み合わせ、容量が異なる 	・離水が少なく、スライス状にスプーンですくうことが可能なもの。 ①水分補給用ゼリー ②高栄養（高エネルギー、高たんぱく質の栄養補助食品を使用） ③粥（全粥をミキサーにかけてなめらかにし、粥用凝固剤で固める） ④おかず（主菜をミキサーにかけなめらかにし、凝固剤で固める。トロミあんをかけるものもある。）	
2-1	（設定なし）			
2-2	ペースト食 （1000kcal,1400kcal） ※エネルギー量は 補助食品で調整可	主食：とろみ粥 主菜：ペースト菜 副菜：ゼリー食の ①②ゼリー 	主食、主菜：ミキサーにかけてなめらかにし、トロミ剤でトロミを付けたもの。 副菜：ゼリー食の①②ゼリー	
3	きざみ菜 （600～2600kcal）	主食：全粥 副食：0.5㎝大 （汁物のとろみは個別対応） 	・舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの。 ・肉はミンチ、魚は加熱してほぐした身、野菜、0.5㎝にカットしたものを調理。 ・いも類は0.5㎝角程度につぶして提供。 ・パサつき易い副食には、片栗粉でとろみをつけたり、トロミあんをかける。	
4	軟菜 （600～2600kcal）	主食：軟飯 副食：一口大 （スプーンですくいやすい大きさ） 	・焼物は蒸焼きにし、ソース、あんをからめて一口大で提供。 ・野菜、いも類は柔らかく調理。 ・スプーンですくえて、歯ぐきでつぶせる軟らかさのものは、大きめのサイズでの提供時もある。	