

施設名：(医) 長安会 中村病院 所属名：栄養科

電話番号：0774-44-8116

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	嚥下食 150kcal/日	ゼリー状のもの	市販ゼリー タンパク質含有量が少なく糖質が メインのゼリーを1食1個提供。	
0 t	設定なし			
1 j	設定なし			
2-1	ミキサーゼリー食 主食・副食の量の調整で 1050～1500kcalまで対応	主食はミキサーゼリー粥 副食もパルスにしたものを ゼリー状にしている	主食はミキサー粥を酵素入りゲル化剤 で固めたもの。 副食 食材をミキサーにかけ、ゲル化 剤で固めて提供。副食の1品に 高カロリー栄養食品を添加している。	
	ミキサー食 主食・副食の量の調整で 1050～1500kcalまで 対応	主食はミキサー粥 副食もパルス状	主食 ミキサー粥（全粥をミキサーに かけ、トロミ調整剤でとろみをつけて 提供） 副食 食材をミキサーにかけ、トロミ 調整剤でトロミをつけて提供。副食 の1品に高カロリー栄養食品を添加 している。	
2-2	設定なし			
3	全粥きざみ食トロミつき 主食・副食の量の調整で 1200～1700kcalまで 対応	弱い咀嚼力でも摂取できる よう柔らかく調理し、 口の中でまとまりやすい ようにとろみをつけた もの	主食 全粥、とろみ粥など 副食 軟菜食を5mm程度に刻んだ ものにトロミあんをかけている。 汁にもとろみ剤でとろみをつけて いる。	
4	軟菜食 主食・副食の量の調整で 1200～1800kcalまで 対応	弱い咀嚼力でも摂取できる よう、柔らかく調理した もの	主食 米飯、軟飯、全粥など 副食 硬い肉や魚は酵素にて柔らかく して提供。ばらけやすいものはトロミ をつけている。	