








施設名：同志社山手病院	所属名：臨床栄養部
電話番号：0774-63-1113	

学会分類 コード	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	(設定なし)			
0 t	(設定なし)			
1 j	コンパクト食 1200kcal	ゼリー、プリン、ムース状。 	少量で高エネルギー、高たんぱく質が摂取できる。 このうち2個(ブリックゼリー・メイバランスムース)は甘く、1個は甘くないゼリー(アイオール)で海苔の佃煮を付加。	
2-1	ミキサー食 1200kcal	ペースト、ゼリー、ムース状。 	【主食】 ミキサー粥ゼリーを基本に、全粥ゼリー、全粥から選択。 【副食】 食材をミキサーにかけとろみ調整剤で粘度をつけて提供。	
2-2	(設定なし)			
3	ソフト食 1200kcal	形はあるが、歯茎で押しつぶし摂取することが可能なもの。 	【主食】 全粥を基本に、水切り粥、全粥ゼリー、ミキサー粥ゼリーから選択。 【副食】 ミキサーにかけた食材をゲル化剤を使用し固めたもの。1品は高エネルギーのムースまたはゼリー。	
4	やわらか食 1500kcal	弱い咀嚼力で摂取できるよう軟らかく調理したもの。一部は歯ぐきで潰せる硬さまで対応。 	【主食】 全粥ゼリー、全粥、水切り粥、軟飯、米飯から選択。 【副食】 硬さ、凝集性、付着性が調整されているため、刻まずに提供可能。普通の料理に近い見た目となっている。	