

施設名：人工透析センター宮野病院

コード	施設名称(副食)	写真	備考	施設名称 (主食)	写真	備考
0j	ゼリー		市販のゼリー			
0t						
1j	ゼリー食		均質で付着性・凝集性・硬さ・離水に配慮されたもの。 ※場合によってはあんかけ対応			
2-1	流動食		とろみ付き	ミキサー粥		ミキサーを使用し、粒が残らず滑らかに均質にした状態でスペラカーゼを使用し、ゼリー状にしたもの。
2-2	ミキサー食		(ナリコマッククチル商品) ミキサー状のものにとろみを付けたもの。 ※場合によってはあんかけ対応			
3	ソフト食		(ナリコマッククチル商品) 形はあるが、押し潰しが安い。食塊形成や移送が安い。咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの。 ※場合によってはあんかけ対応	全粥		ナリコマッククチル商品。 自院で炊飯する時は6倍加水で炊飯したもの。
4				軟飯		米の重量に対して3倍加水で炊飯したもの。
一般食	常食		(ナリコマッククチル商品)	米飯		米の重量に対して1.6倍加水で炊飯したもの。

【特記事項】

※水分にトロミが必要な場合は「つるりんごQuickly」使用。

※串さし食対応あり。

※俵型、三角、一口大おむすび対応あり。

※常食の硬さは軟菜に近い状態のものである。

