

# 施設名：三豊総合病院

2024/9 現在

| コード | 施設名称(副食)        | 写真  | 備考  | 施設名称(主食) | 写真  | 備考  |
|-----|-----------------|---|---|----------|---|---|
| 0j  | スープゼリー          |    | 具無しの汁物にゲル化剤(ソフティア2ゲル)を入れて固める  | 重湯ゼリー    |    | 重湯にゲル化剤(ソフティア2ゲル)を入れて固める                                  |
| 0j  | エンゲリード          |    |   |          |   |   |
| 1j  | 嚥下食2<br>(ソフト)   |    | 五分菜をスピードカッターにかけ、ペースト状にした物にゲル化剤(ソフティア2ゲル)を入れて固めたもの                             | ソフト粥     |    | 全粥をスピードカッターにかけペースト状にしたものに、デンプン分解酵素入りゲル化剤(スベラカーゼ)を入れて固めたもの |
| 2-1 | 嚥下食2<br>(ミキサー)  |    | 五分菜をスピードカッターにかけペースト状にしたもの   |          |   |   |
| 2-2 |                 |   |   |          |   |   |
| 3   | 嚥下食3<br>(極小きざみ) |   | 軟菜の食事をフードプロセッサにかけきざみ状(0.2cm程度)にしたものに、主菜にはあんをかけ副菜にはあんをからめたもの。                  | とろみ粥     |   | とろみスマイルでとろみを付けた全粥   |
| 4   | 嚥下食4<br>(一口大)   |  | 五分菜を一口大(角1.5cm程度)に切り、あんをかけたり、とろみ剤を絡めたりしている。離水に配慮している、五分菜に準じており、煮物など軟らかいおかず中心。 | 全粥       |  |   |
| 4   | 嚥下食5<br>(粗きざみ)  |  | 軟菜食を一口大(角1.5cm程度)に切り、あんをかけたり、とろみ剤をからめたりしている。離水に配慮している。軟菜食に準じており、肉類や和え物なども提供。  | 軟飯       |  |   |
| 一般食 | 軟菜食             |  |   |          |   |   |
| 一般食 | 常食              |  |   | 米飯       |  |   |

## 【特記事項】



### 【きざみ一口大】

五分菜を一口大(角1.5cm程度)に切り、とろみはなし。  
五分菜に準じており、煮物など軟らかいおかず中心。



ミキサー粥対応可