


施設名：香川井下病院

コード	施設名称(副食)	写真	備考	施設名称(主食)	写真	備考
0j	リハビリ食		既製品のゼリー			
0t			リハビリ時にSTが対応する。栄養科からの提供はなし。			
1j	ゼリー食		ミキサー食をゼリー剤(ソフティアG)で固めたもの。			
2-1	ミキサー食	主菜 	5分菜食をミキサーにかけ、均質なペーストにするため、ザルで濾したものを。肉・魚は既製品ムースをそのまま提供。	全粥ミキサー (スベラカーゼ使用)		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ベラカーゼ使用しゼリー状にしたもの。
2-2	細かい刻み食	副菜 	5分菜食を細かく刻んだもの。肉・魚は既製品ムースをそのまま提供。ミキサー食の中にミンチ状の粒が混ざっている状態。固形物があるため、嚥む練習になる。			
3	5分菜食 5分菜刻み食	5分菜刻み食  5分菜食	繊維の多い食材、硬い食材は使用せず、調理方法は煮る・蒸す・茹でるに限定したもの。肉・魚は既製品ムースをそのまま提供。5分菜刻みは5分菜食を刻んだもの。			
4	軟菜刻み食		軟菜食を刻んだもの。野菜類は1cmの長さ、肉はそぼろ状に、魚はほぐす。豆腐や卵など舌でつぶすことが可能なものは刻まず提供。	全粥 (全粥重湯なし)		個別対応可
一般食	軟菜食		生野菜や繊維の多い果物、きのこ類、海藻類、その他の硬い食材は使用しない。揚げ物は使用しない。	軟飯		
一般食	常食		特に制限なし。	米飯		

【特記事項】

- ※常食、軟菜食は希望があれば一口大の刻みで提供。
- ※上記の表以外の主食を患者様が希望された場合は個別に対応。
- ※希望あればりんごなど硬い果物はスライス状で提供。(老人食)
- ※水分にとろみが必要な場合は、とろみ剤の「スルーマイルドL」を使用。



一口大刻み



老人食