

尼崎だいもつ病院

主食		
コード	提供名称	備考
0j たんぱく質 含量の少な いもの		
1j 物性に配慮 したミキ サー粥のゼ リー	全粥ムース	使用製剤:宮源のお粥 MCTパウダー入り
2-1 粥ペースト 均一	全粥ミキサー	使用製剤:なし
2-2 粥ペースト 不均一		
3 離水に 配慮		
4		3分粥 5分粥 7分粥 全粥 軟飯
一般食		米飯

副食		
コード	提供名称	備考
0j たんぱく 質含量の 少ないもの	エンゲリード	言語聴覚士管理
0t	トロミ茶	使用製剤:新スルーキングi
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ム ース状のもの	訓練食①	プロッカゼリー 使用製剤:新スルーキングi
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一	訓練食②	全粥ミキサー、ミキサー主菜1/2量、ヨーグルト
	訓練食③	全粥ミキサー、ミキサー食1/2量
	ミキサー食	全粥ミキサー、ミキサー食全量
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一	ムース食	使用製剤:ソフティアU ミキサー食をソフティアUで再形成したもの
3 形あり押し つぶしが容 易	訓練食④	使用製剤:新スルーキングi 全粥、みじんトロミ食1/2量
	みじんトロミ食 (訓練食⑤)	全粥、みじんトロミ食全量
4 歯茎で押し つぶし可能	軟菜・5分粥食	煮炊きしたものが中心の食事 (形・一口大・きざみ対応)
一般食 食材配慮 なし	軟菜食	固い食品(ごぼう、れんこんなど)は使用しない (形・一口大・きざみ対応)
	常食	食材配慮なし (形・一口大・きざみ対応)

◎あんかけ対応	
◎水分トロミ対応	お茶、汁物で対応可(コメント対応)

形態対応(副食の大きさ)について
は別紙参照

その他備考欄	
--------	--