

県立尼崎総合医療センター

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	お粥ゼリー	使用製剤:宮源お粥ゼリーの素
2-1 粥ペースト 均一	お粥ゼリー	使用製剤:宮源お粥ゼリーの素
2-2 粥ペースト 不均一	全粥ミキサー	使用製剤:なし
3 離水に 配慮		
4	3分粥 3分粥ミキサー 5分粥 5分粥ミキサー 全粥 軟飯	
一般食	小おにぎり おにぎり 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	ゼリー食	市販品3品(プロッカゼリー、エンゲリド等)
0t	とろみ水・茶	病棟管理
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ム ース状のもの	ゼリーペースト食	使用製剤:なし 市販品3品 (煮こごりゼリー、おいしくサポートゼリー等)
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一	ゼリーペースト食	使用製剤:なし 市販品3品 (煮こごりゼリー、おいしくサポートゼリー等)
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一	ミキサー食	使用製剤:なし
3 形あり押し つぶしが容 易	ソフト食	使用製剤:ソフティアS 市販品3品 (内1品は冷凍やわらか素材に味付けとろみ)
4 歯茎で押し つぶし可能	3分菜食	煮炊きもの中心
	特別食(糖尿・心臓等)5分菜食「きざみ」	煮炊きもの中心 5分菜食をきざみにしたもの
	5分菜食「一口大」	煮炊きもの中心 5分菜食を一口大にしたもの
一般食 食材配慮 なし	軟菜食	硬い食材、繊維の多い野菜、揚げ物は使用しない (形・一口大・きざみ対応)
	常食	食材配慮なし (形・一口大対応)

◎あんかけ対応	コード4より対応(あんかけではなく混ぜ込み)
◎水分トロミ対応	コード4より対応

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	
--------	--