

尼崎医療生協病院

主食		
コード	提供名称	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j 物性に配慮したミキサー粥のゼリー	ミキサー粥ゼリー	使用製剤: ホット&ソフトプラス
2-1 粥ペースト均一	粥ミキサー	使用製剤:なし ※3分・5分・7分・全粥対応
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
一般食	米飯	

副食		
コード	提供名称	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j 物性に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	個別対応 嚥下1	ブイ・クレスCP10ゼリー ゼリー・ヨーグルト(経口訓練)
2-1 ミキサー・ペーストなど均一		
2-2 ミキサー・ペーストなど不均一	嚥下2 嚥下3	使用製剤:トロミパワースマイル ミキサー+トロミ ミキサー
3 形あり押しつぶしが容易	嚥下4 (ムース食)	既製品のムース・手作りゼリーなど
4 歯茎で押しつぶし可能	嚥下5 (ソフト食)	酵素・スチーム・既製品使用 (形・一口大・きざみ・極きざみ対応)
一般食 食材配慮なし	特軟菜 軟菜	硬い食材・繊維の多い野菜を除く (形・一口大・きざみ・極きざみ対応) 特軟菜より制限が少し緩和される (形・一口大・きざみ・極きざみ対応)

◎あんかけ対応	嚥下食に関わらず全食種で対応(トロミパワースマイル使用)
◎水分トロミ対応	嚥下食に関わらず全食種で対応(トロミパワースマイル使用)

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	
--------	--