

# 浜野介護医療院

コード		
0 j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1 j ・たんぱく質含有量の多少は問わない  ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	経口開始食  	ヨーグルト・プリン・ゼリー等を好みにより提供している。その他エンジョイゼリープラス等も使用している。
	栄養ゼリー  	CZ-Hi1.5 1000ml、砂糖70g、ココア7g、寒天クック4g(溶かすのに水70ml)。
2-1 (つぶなし)	ミキサー食  	ミキサーで食材を1品ずつペースト状にして、増粘剤で硬さを調整する。
2-2 (つぶあり)	極きざみ食  	軟菜を軟らかく煮た食材を1品ずつ5mm以下のみじん切りにし、口の中でばらけないように増粘剤でまとめる。
3 ・形はあるが舌で押しづぶしが容易なやわらかいもの		
4-小 ・大きさ1cm未満		
4-中 ・大きさ1cm以上		
4-大 ・カットなし		
高齢者食-小 ・大きさ1cm未満	きざみ食  	軟菜を軟らかく煮た食材を1品ずつ1cm大にきざむ。魚や肉などはあんやソース類をかけて食べやすくする。
高齢者食-中 ・大きさ1cm以上	軟菜食  	軟らかく煮た食材を一口大(2-3cm)にきざむ。魚や肉などはあんやソース類をかけて食べやすくする。 *療養棟では軟菜は全てきざみ食で対応している。
高齢者食-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり	常食  	食材配慮あり。一口大(2-3cm)にきざむ。肉はスライス、揚げ物あり。
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1 j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥250g、ごはん50g、スペラカーゼライト4.5gを加え攪拌する。粒はない。
2 - 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くならないよう処理をしたミキサー粥		
2 - 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		全粥100gにスペラカーゼライト1.5gを加え加熱し固める。
4-全粥 ・離水に配慮した粥		水に対して6.5倍の水で炊く。
4-軟飯 ・離水に配慮した粥		水に対して2倍の水で炊く。
米飯 ・離水に配慮した粥		米に対して水1.7倍の水で炊く。

浜野介護医療院

七尾市津向町野中20-1

0767-52-3262