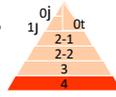
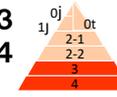
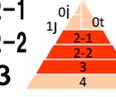
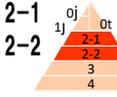


新潟大学医歯学総合病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	軟軟菜食	軟軟菜食きざみ	半固形食	半固形ミキサー食
肉のおかず	鶏肉スペアリブ風 	鶏肉スペアリブ風 	軟らかハンバーグ 	軟らかハンバーグ 	鶏肉スペアリブ風 	鶏肉スペアリブ風 
魚のおかず	鯖電田揚げ 	鯖電田蒸し 	鮭のカルパッチョ風 	鮭のカルパッチョ風 	鮭の野菜クリームあんかけ 	鮭の野菜クリームあんかけ 
野菜のおかず	根菜煮物 	根菜煮物 	のっぺい 	のっぺい 	のっぺい 	のっぺい 
内容	一般的な食事	固いものや繊維質の多いものを除き、軟らかく調理したもの	固いものや繊維質の多いものを除き、野菜は皮なし小さ目で、咀嚼しやすく軟らかく調理したものとろみ付きの対応もする	左記の料理の食材をきざみ、魚はほぐすとろみ付きの対応もする	舌で押しつぶせる程度の軟らかさのペースト状を中心に、ゼリー状、ペースト状のものを組み合わせている	べたつきが少なく、歯や義歯がなくてものをゆっくりと通過させることができるペースト状のもの
大きさ・形状	通常のおかず 一口大、刻み対応あり	通常のおかず 一口大、刻み対応あり	通常のおかず 野菜などは2cm程度 一口大、刻み対応あり	4mm×4mmに切る	ペースト状 ゼリー状	ペースト状
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類2013						
栄養量目安	米飯200g 1800kcal	全粥300g 1600kcal	全粥300g 1600kcal	全粥300g 1600kcal	全粥300g 1800kcal	ミキサー粥300g 1800kcal

2①.水分とろみの基準

名称	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
とろみ調整食品	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ
濃度(量)	0.5% (100mlに0.5g)	1% (100mlに1g)	2% (100mlに2g)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー
とろみ調整食品	ゼリーメイク
濃度(量)	ほうじ茶1ℓに6g

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	ミキサー粥
内容	通常のごはん	米飯と全粥の中間	水分が多く軟らかい	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの	全粥100gに0.5gのソフトティアUを加え、ミキサーにかけたもの
米と水分の比率(作成時)	重量比= 米1:水1.3	重量比= 米1:水2.5	重量比= 米1:水8				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	アイソカルRTU	パリアリスガード	グルセルナREX	ブルモケア
	アイソカル2K	ペプタメンAF	リーナレンLP	
	F2ライトMP		リーナレンMP	

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可	付加食
メイバランスミニ、ロイシンプラス、セルティ、グルコバレル、ブロッカゼリー、ソフトアガロリー、ブリックゼリー 他	

●施設概要

施設の種別	病院	医歯学総合病院であり、医科と歯科が連携して栄養管理を行っています。嚥下機能評価については、主に歯科医師を中心とする摂食嚥下機能回復部が行っています。
所在地	〒951-8520 新潟市中央区旭町通一番町754番地	
給食部門名	栄養管理部	
電話	025-227-2469(直通)	
FAX	025-227-0722(直通)	
嚥下機能の評価	V F・V E	