

施設名 下呂市立金山病院

主食		
種類	名称	備考
Oj 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		
1j 物性に配慮し たミキサー粥 のゼリー		
2-1 粥ペースト 粒なし	 ミキサー粥	全粥をミキサーで滑らかにしたもの(凝固剤不使用)
2-2 粥ペースト 粒あり		
3 離水に配慮 している	 全粥ミキサー	全粥をミキサーしてスプ ラカーゼ2%を添加
4 全粥	 全粥	必要に応じてR&Eを添加 。三分粥・五分粥にも対 応可能
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

副食		
コード	名称	備考
Oj たんぱく質 含有量の 少ないもの	 嚥下開始食 I	1日2食提供 お茶ゼリー(ソフティア 2GEL1.3%添加) イオンゼリー(イオンサポート使 用) エンゲリード
1j 体温で液体 になる		
1j 体温で液体 にならない	 嚥下開始食 II	1日3食提供 お茶ゼリー(Oj) ソフト食・副菜(ソフティア 2GEL1%添加、ゼリー菜の副菜 の1/2) 粉飴(ハース(1))など
2-1 粒なし		ペースト状。とろみ剤不使用。
2-2 粒あり		
3	 ゼリー菜	主菜1品、副菜2品。 ソフティア2DEL1%添加。
4 軟 大きさ1cm 未満	 きざみ菜	主菜1品、副菜2品。 粒が残るようミキサーし、離水し ないようとろみ剤でまとめる。
4 軟 大きさ1cm 未満		
4 軟 大きさ1cm 以上	 軟菜食(並食1口大)	並食を1.5cm~2cm程度の大き さに刻む
4 硬 大きさ1cm 以上		
一般食 食材配慮あり	易消化食	必要に応じて繊維の多い食品、硬 い食品、刺激の強い食品を避け、 脂肪の多い魚や肉類、脂っこい料 理を控えた消化の良い食事
一般食 食材配慮なし	 並食	