

＜ 橋本市民病院 ＞ 食事形態一覧表

学会分類	常食				コード4		コード3	コード2-2	コード2-1	コード1j	コード0j
主食	米飯	米飯おにぎり	米飯おにぎり	米飯おにぎり	全粥	軟飯	全粥	ミキサー粥ゼリー			
特徴		60~80g/個	30~40g/個	12.5g/個	170g全粥の重湯をこし取除いたもの	米1:水1.8	170g全粥の重湯をこし取除いたもの	全粥ミキサーにゲル化剤加えたもの		副食欄参照	副食欄参照
外観											
使用するとろみ剤やゲル化剤								スベラカーゼライト			

学会分類	常食				コード4	コード3	コード2-2	コード2-1	コード1j	コード0j
食種	常食				嚥下食4	嚥下食3	嚥下食2		嚥下食1	嚥下開始食
形態	原形	一口大	串刺し	刻み	一口(2cm)	極刻み3~5mm+とろみ	ミキサーとろみ		ゼリー	ゼリー
特徴	原形	2cm	一口大を串に刺したものの	8mm	副食は酵素や重曹を使用する。やわらか食材使用もあり。	副食は酵素や重曹を使用する。コード4を極刻みとろみ状。	ミキサーにかけゲル化剤でまとめたもの		2品/屋のみ	エンゲリード/屋のみ
ハンバーグ										
鮭の塩焼き									—	
南瓜の煮付									—	
お浸し									—	
使用するとろみ剤やゲル化剤					やわらかアップ(主菜)重曹(副菜)	やわらかアップ(主菜)重曹(副菜)ミキサーゲル化剤にスルーキングi	ミキサーゲル			

↑ 未完成であるが予定

↑ 毎食2品になる予定

水分	とろみあり		
学会分類	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
名称	2.0%		
特徴	とろみ剤/水分 2g/100cc		
使用するとろみ剤やゲル化剤	スルーキング i		

病院概要

橋本市民病院 診療技術部 栄養管理科 内線1026 内線1027
橋本市小峰台2-8-1
TEL 0736-37-1200(代) FAX 0736-37-1880(代)
一般病床 300床

給食会社 シダックスフードサービス株式会社

H30.2.28現在