

施設名：さぬき市民病院

コード	施設名称(副食)	写真	備考	施設名称(主食)	写真	備考
0j	嚥下0 j 1品		たんぱく質含有量が 少ない手作りや市販 のゼリーを1品			
0t						
1j	嚥下1 j 2品		たんぱく質含有量は 問わず、手作りや市 販のゼリーを2品			
2-1				ブレンダー粥		五倍粥をミキサーで まわし、ゲル化剤を 使用してプリン状に したもの。
2-2	嚥下食 2		ペーストにしたもの にとろみやとろみあ んをかけたもの。 (コード1 j 相当含む)			
3	嚥下食 3		1cm角の刻み食、圧 力鍋使用。肉はミン チ肉、酵素を使用。 とろみやとろみあん かけあり。	全粥		5倍粥 (病棟でとろみをつ けています。)
4	嚥下食 4		1cm幅の刻み食に あんかけしたもの。 肉は食材配慮あり。 (酵素・ミートデン ダー使用)	全粥、極軟飯		極軟飯は、全粥の水 気を切ったもの。 とろみなし。
一般食	軟食		食材配慮あり。揚げ 物や硬い食材は除 く。1cm幅の刻み食 である七分菜もあり ます。	軟飯		米に対して2倍の水で 炊飯したもの。 おにぎり対応可
一般食	常食			米飯		米に対して1.5倍の水 で炊飯したもの。 おにぎり対応可

【特記事項】

- ・コード2-1～4までの副食は、基本とろみ剤を使用しています。
- ・ゲル化剤は、ソフティアG、スベラカーゼを使用、料理のとろみはネオハイトロミールⅢを使用しています。
- ・配茶(150ml)と全粥のとろみは、ソフティアSを使用しています。ソフティアGで作ったお茶ゼリーの対応も可能です。
- ・そのほか、五分菜(嚥下食3のとろみなし)やブレンダー食(嚥下食2のとろみなし)もあります。
- ・串刺し食の対応もしています。