

鶴岡協立病院 食形態一覧

食事名称	常食	ソフト食	ミキサー食
形態	特に制限なし	舌で押しつぶせる固さ	ソフト食をミキサーにかけたも
工夫・基準など	一般的な成人が摂取する食事	形は、飲み込みやすい大きさで、やわらかく調理する	必要に応じて水分、トロミ剤で調整する
ボール シューマイ			
さかな信濃蒸し			
ドレッシングンサラダ			
魚黄身焼き			
空也蒸し			
親子巻き			

とろみ剤	トロミパワースマイル	トロミ濃度	1~3倍で対応
------	------------	-------	---------

鶴岡協立病院 肉料理

■ ボールしゅうまい

常食		形態	特に制限なし
		工夫・基準	一般的な成人が摂取する食事
ソフト食		形態	舌で押しつぶせる固さ
		工夫・基準	形は、飲み込みやすい大きさで、やわらかく調理する
ミキサー食		形態	ソフト食をミキサーにかけたもの
		工夫・基準	必要に応じて水分、トロミ剤で調整する
とろみ剤	トロミパワースマイル	トロミ濃度	1~3倍で対応

鶴岡協立病院 さかな信濃蒸し

■ さかな信濃蒸し

常食		形態	特に制限なし
		工夫・基準	一般的な成人が摂取する食事
ソフト食		形態	舌で押しつぶせる固さ
		工夫・基準	形は、飲み込みやすい大きさで、やわらかく調理する
ミキサー食		形態	ソフト食をミキサーにかけたもの
		工夫・基準	必要に応じて水分、トロミ剤で調整する
とろみ剤	トロミパワースマイル	トロミ濃度	1~3倍で対応

鶴岡協立病院 ドレッシングサラダ

■ ドレッシングサラダ

常食		形態	特に制限なし
		工夫・基準	一般的な成人が摂取する食事
ソフト食		形態	舌で押しつぶせる固さ
		工夫・基準	形は、飲み込みやすい大きさで、やわらかく調理する
ミキサー食		形態	ソフト食をミキサーにかけたもの
		工夫・基準	必要に応じて水分、トロミ剤で調整する
とろみ剤	トロミパワースマイル	トロミ濃度	1~3倍で対応

鶴岡協立病院 空也蒸し

■ 空也蒸し

常食		形態	特に制限なし
		工夫・基準	一般的な成人が摂取する食事
ソフト食		形態	舌で押しつぶせる固さ
		工夫・基準	形は、飲み込みやすい大きさで、やわらかく調理する
ミキサー食		形態	ソフト食をミキサーにかけたもの
		工夫・基準	必要に応じて水分、トロミ剤で調整する
とろみ剤	トロミパワースマイル	トロミ濃度	1~3倍で対応

鶴岡協立病院 親子巻き

■ 親子巻き

常食		形態	特に制限なし
		工夫・基準	一般的な成人が摂取する食事
ソフト食		形態	舌で押しつぶせる固さ
		工夫・基準	形は、飲み込みやすい大きさで、やわらかく調理する
ミキサー食		形態	ソフト食をミキサーにかけたもの
		工夫・基準	必要に応じて水分、トロミ剤で調整する
とろみ剤	トロミパワースマイル	トロミ濃度	1~3倍で対応