

荘内病院 食形態一覧

食事名称	常食	軟食	きざみ食	ソフト食	ミキサー食
形態	通常の形態	通常の形態	細かく刻んだもの	ミキサーにかけ固めたもの	ミキサーにかけたもの
工夫・基準など	制限なし	柔らかく調整する	軟食を調整する	舌でつぶせる固さ	トロミ剤で固さを調整
豆腐ハンバーグ					
煮魚					
タルタルソース					
オムレツ					
とろみ剤	ソフト食…スルーパートナー ミキサー食…トロメイク		トロミ濃度	スルーパートナー 0.6~1.3% トロメイク 1%	

# 庄内病院 肉料理

## ■ 豆腐のハンバーグ

常食		形態	通常の形態
		工夫・基準	制限なし
軟菜		形態	通常の形態
		工夫・基準	鳥手羽皮なしひき肉を使用
きざみ		形態	食材をきざんだもの
		工夫・基準	きざんだ後に卸しソースをかける
ソフト食		形態	舌で押しつぶせる固さ
		工夫・基準	<ul style="list-style-type: none"> <li>・豆腐ハンバーグと卸しソースを別々にミキサーかける</li> <li>・スルーパートナー使用</li> <li>・ソースは、片栗粉でとろみをつける</li> </ul>
ミキサー		形態	豆腐卸し煮をミキサーにかけたもの
		工夫・基準	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トロメイク使用</li> </ul>

とろみ剤	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ソフト食 スルーパートナー</li> <li>・ミキサー食 トロメイク</li> </ul>	トロミ濃度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スルーパートナー 0.6%</li> <li>・トロメイク 1%</li> </ul>
------	--	-------	---

# 莊内病院 魚料理(1)

## ■ タルタルソースかけ

常食		形態	通常の形態
		工夫・基準	制限なし
軟菜		形態	通常の形態
		工夫・基準	白身魚にタルタルソースをかける
きざみ		形態	食材をきざんだ物
		工夫・基準	きざんだ後に、タルタルソースをかける
ソフト食		形態	舌でつぶせる固さ
		工夫・基準	白身魚とブロッコリーを別々にミキサーにかけ固めタルタルソースをかける
ミキサー		形態	食材をミキサーにかけたもの
		工夫・基準	トロメイク使用
とろみ剤	・ソフト食 ・ミキサー食 魚 ブロッコリー スルーパートナー トロメイク	トロミ濃度	・魚 スルーパートナー 1.2% ・ブロッコリー スルーパートナー 1.3% トロメイク 1%

## 莊内病院 魚料理(2)

### ■ 煮魚 さばみそ煮

常食		形態	通常の形態
		工夫・基準	制限なし
軟菜		形態	通常の形態
		工夫・基準	白身魚を煮る
きざみ		形態	食材をほぐしたもの
		工夫・基準	白身魚で骨抜き使用
ソフト食		形態	舌でつぶせる固さ
		工夫・基準	煮汁をこしてから片栗粉であんを作る
ミキサー		形態	食材をミキサーにかけたもの
		工夫・基準	トロメイク使用
とろみ剤	・ソフト食 スルーパートナー ・ミキサー食 トロメイク	トロミ濃度	・スルーパートナー 1. 2% ・トロメイク 1%

# 莊内病院 たまご料理

## ■ チキンオムレツ

常食		形態	通常の形態
		工夫・基準	制限なし
軟菜		形態	通常の形態
		工夫・基準	鳥手羽皮なしひき肉を使用
きざみ		形態	いり卵にソースをかける
		工夫・基準	細かく、ふんわりと仕上げる
ソフト食		形態	舌でつぶせる固さ
		工夫・基準	オムレツは、ラップで形をつくり固める オムレツは、スルーパートナー使用 ケチャップソースは、トロミクリア使用
ミキサー		形態	食材をミキサーにかけたもの
		工夫・基準	トロメイクを使用
とろみ剤	・ソフト食オムレツ スルーパートナー ケチャップソース トロメイク ・ミキサー食 トロメイク	トロミ濃度	・スルーパートナー 1.2% ・トロメイク 1%