

















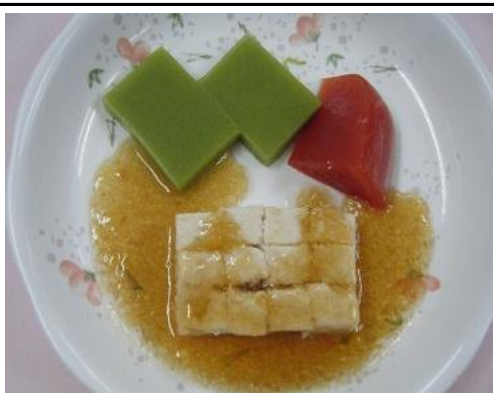



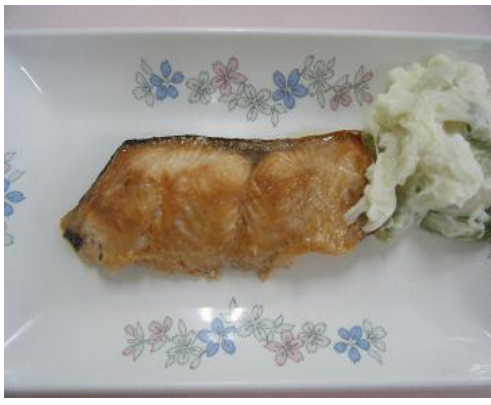



三川病院 食形態一覧

食事名称	常食	きざみ食	ソフト食	ミキサー食
形態	一般食	常食をカッターで刻む	舌で押しつぶせる硬さ	食材をミキサーにかけたもの
工夫・基準など	通常どおり	野菜の繊維の多いものは避ける。 乾燥防止のため盛付前にだし汁を混ぜる。	肉・魚は、長芋をつなぎとして、だし汁を加えフードプロセッサーで混ぜ合わせ、肉はパットに、魚は型に入れ蒸す。野菜は、茹でた野菜を材料の50%のだし汁または水と材料の1～2.5%のゲル化剤と一緒にミキサーにかけ、型に入れ冷やし固める。	だし汁または水を加えてミキサーでペースト状にする。硬さはヨーグルト状を基準とし、ゆるい場合は、とろみ剤で調節する。
鶏肉甘辛焼				
鮭照焼 ポテトサラダ添え				
煮物				
お浸し				
とろみ剤	とろみ付け用・・・ソフティアS ソフト食用・・・ソフティアG	トロミ濃度	ソフティアG・・・材料の1～2.5%	

三川病院 肉料理

常食		形態	通常
		工夫・基準	鶏肉のときは、切れ目を入れてたべやすい状態にし提供する。
きざみ食		形態	刻む。
		工夫・基準	常食のお肉を、カッターにかけて刻む。盛り付け前に、だし汁を混ぜ乾燥を抑えている。
ソフト食		形態	舌で押し潰せる固さ。
		工夫・基準	肉: 鶏肉、長芋、だし汁をフードプロセッターで混ぜ合わせ、バットに入れて蒸す。 付け合せの野菜: 茹でた野菜を材料の50%のだし汁または水と材料の1~2.5%のゲル化剤と一緒にミキサーにかけ、型に入れて冷やし固める。食べやすい大きさに切る。
ミキサー食		形態	ペースト状
		工夫・基準	肉とだし汁または水を加えてミキサーにかけペースト状にする。硬さは、ヨーグルト状を基準とし、ゆるい場合は、とろみ剤で調節する。
とろみ剤	ソフト食用・・・ソフティアG とろみ付け・・・ソフティアS	トロミ濃度	ソフティアG・・・材料の1~2.5%





三川病院 魚料理

常食		形態	通常
		工夫・基準	通常どおり
きざみ食		形態	刻む。
		工夫・基準	常食の焼き魚を、カッターにかけて刻む。盛り付け前に、だし汁を混ぜ乾燥を抑えている。
ソフト食		形態	舌で押し潰せる固さ。
		工夫・基準	魚、長芋、だし汁をフードプロセッサーで混ぜ合わせ、型に入れ蒸す。味付けが薄い場合は、あんを作りかけて提供している。
ミキサー食		形態	ペースト状
		工夫・基準	魚とだし汁または水を加えてミキサーにかけペースト状にする。硬さは、ヨーグルト状を基準とし、ゆるい場合は、とろみ剤で調節する。
とろみ剤	ソフト食用・・・ソフティアG とろみ付け・・・ソフティアS	とろみ濃度	ソフティアG・・・材料の1～2.5%

三川病院 煮物料理

常食		形態	通常
		工夫・基準	通常どおり
きざみ食		形態	刻む。
		工夫・基準	繊維の多い食材をさけ、0.3cm角切りをした野菜を煮る。
ソフト食		形態	舌で押し潰せる固さ。
		工夫・基準	茹でた野菜を材料の50%のだし汁または水と材料の1～2.5%のゲル化剤と一緒にミキサーにかけ、型に入れて冷やし固める。さいの目切りにして、あんをかける。
ミキサー食		形態	ペースト状
		工夫・基準	野菜等とだし汁または水を加えてミキサーにかけペースト状にする。硬さは、ヨーグルト状を基準とし、ゆるい場合は、とろみ剤で調節する。
とろみ剤	ソフト食用・・・ソフティアG とろみ付け・・・ソフティアS	トロミ濃度	ソフティアG・・・材料の1～2.5%

三川病院 お浸し

常食		形態	通常
		工夫・基準	通常どおり
きざみ食		形態	刻む。
		工夫・基準	常食のお浸しを、カッターにかけて、刻む。
ソフト食		形態	舌で押し潰せる固さ。
		工夫・基準	茹でた野菜を材料の50%のだし汁または水と材料の1～2.5%のゲル化剤と一緒にミキサーにかけ、型に入れて冷やし固める。食べやすい大きさに切る。
ミキサー食		形態	食材をミキサーにかけたもの
		工夫・基準	野菜とだし汁または水を加えてミキサーにかけペースト状にする。硬さは、ヨーグルト状を基準とし、ゆるい場合は、とろみ剤で調節する。
とろみ剤	ソフト食用・・・ソフティアG とろみ付け・・・ソフティアS	トロミ濃度	ソフティアG・・・材料の1～2.5%