

湯田川リハビリテーション病院 食形態一覧

食事名称	常食	軟菜	きざみ食	ソフト食	ミキサー食
形態	食品の種類や調理方法に制限ない	簡単に噛み碎ける硬さ	軟菜をそのまま細かくきざむ	あごでつぶせる硬さ	軟菜をそのままミキサーにかけて、ペースト状にした食事
工夫・基準など	生の食材は使用しない 野菜のシャキシャキ感を出すようにしている	きのこ・海藻類は使用していない	魚はフィレを使用し、骨の多い魚は使用しない	つなぎとして、長芋、片栗粉、マヨネーズ等を使用	ミキサーにかけると苦味が出る食品は使用しない。ワカメ、キウイフルーツ、にら、春菊、しそ、菊、芽の茎、パン、麺。
魚料理					
豚肉巻き					
ハンバーグ					
ホウレン草のカニカマあえ					

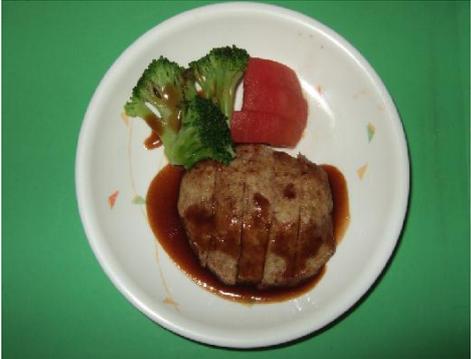
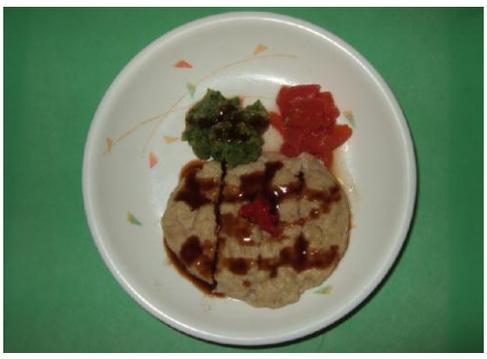
とろみ剤	料理には片栗粉を使用し、とろみを付けています。	トロミ濃度	・水分摂取ではソフティアを使用 基本的には(水180ccに対して10g 水100ccに対して5.5g) 患者さんに合わせてとろみの濃度を変えています。
------	-------------------------	-------	-----------------------------------------------------------------------------

■ ホウレン草のカニカマあえ

常食		形態	食品の種類や調理方法に制限がない
		工夫・基準	生の食材は使用しない。野菜のシャキシャキ感を出すようにしている。
きざみ食		形態	軟菜食をきざんだもの
		工夫・基準	きのこ類、海藻類は使用しない
ソフト食		形態	あごでつぶせる固さ
		工夫・基準	つなぎとして、片栗粉やマヨネーズで和えることもある。
ミキサー食		形態	軟菜食をミキサーにかけたもの
		工夫・基準	苦みのでるものピーマン、きのこ類は使用しない
とろみ剤	片栗粉	トロミ濃度	

湯田川リハビリテーション病院 ハンバーグ

■ ハンバーグ

常食軟菜		形態	食品の種類や調理方法に制限がない
		工夫・基準	生の食材は使用しない。野菜のシャキシャキ感を出すようにしている。
きざみ食		形態	軟菜食をきざんだもの
		工夫・基準	きのこ類、海藻類は使用しない
ソフト食		形態	あごでつぶせる固さ
		工夫・基準	つなぎとして、片栗粉やマヨネーズで和えることもある。
ミキサー食		形態	軟菜食をミキサーにかけたもの
		工夫・基準	苦みのでるものピーマン、きのこ類は使用しない。食欲が出るように彩りよく食材毎にミキサーにかける。

とろみ剤	片栗粉を使用	トロミ濃度	
------	--------	-------	--

湯田川リハビリテーション病院 肉料理

■ 豚肉巻き

きざみ食		形態	軟菜をそのまま細かくきざむ
		工夫・基準	魚はフィレを使用し、骨の多い魚は使用しない

常食		形態	食品の種類や調理方法に制限ない
		工夫・基準	エネルギー1650~1750kcal 淡泊65~70g

ミキサー食		形態	軟菜をそのままミキサーにかけて、ペースト状にした食事
		工夫・基準	ミキサーにかけると苦味も出る食品あ使用しない、ワカメ、キウイフルーツ、にら春菊、しそ、菊、芽の茎、パン、麺。

とろみ剤	料理には片栗粉を使用し、とろみを付けています。	トロミ濃度	・水分摂取ではソフティアを使用 基本的には(水180ccに対して10g 水100ccに対して5.5g) 患者さんに合わせてとろみの濃度を変えています。
------	-------------------------	-------	-----------------------------------------------------------------------------

湯田川リハビリテーション病院 魚料理

■ 魚料理

常食		形態	食品の種類や調理法に制限がない
		工夫・基準	生の食材は使用しない。野菜のシャキシャキ感を出すようにしている
きざみ		形態	軟菜食をきざんだもの
		工夫・基準	きのこ類、海藻類は使用しない
ソフト食固めない		形態	あごでつぶせる固さ
		工夫・基準	つなぎとして長芋、片栗粉、マヨネーズで和える事もある
ギンダラミキサー食		形態	軟菜食をミキサーにかけたもの
		工夫・基準	苦味のでるもの、ピーマン、きのこ類は使用しない。食欲が出るように食材ごとにミキサーにかける
カレイ焼きソフト食		形態	あごでつぶせる固さ
		工夫・基準	つなぎとして長芋を使用し、蒸したのもの
とろみ剤	片栗粉を使用	トロミ濃度	