

























荘内病院 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	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	軟菜食を調整する	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%
------	------------------------------	-------	-------------------------------

荘内病院 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"> ・豆腐ハンバーグと卸しソースを別々にミキサーかける ・スルーパートナー使用 ・ソースは、片栗粉でとろみをつける
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	・トロメイク使用

とろみ剤	・ソフト食	スルーパートナー	トロミ濃度	・スルーパートナー	0.6%
	・ミキサー食	トロメイク		・トロメイク	1%






荘内病院 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	<ul style="list-style-type: none"> ・ソフト食 魚 スルーパートナー ・ブロッコリー スルーパートナー ・ミキサー食 トロメイク 	トロミ濃度	<ul style="list-style-type: none"> ・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%

荘内病院 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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・スルーパートナー 1.2% ・トロメイク 1%

荘内病院 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・基	制限なし
軟菜		形態	通常の形態
		工夫・基準・基	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・基	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・基	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・基	トロメイクを使用
とろみ剤	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・スルーパートナー 1.2% ・トロメイク 1%