

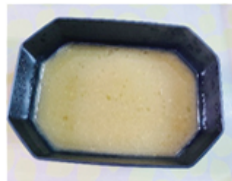



施設名：京都八幡病院	所属名：栄養科
電話番号：075-971-2062	

学会分類 2013	食事の名称 エネルギー量	形態	食事の特徴	1食分の写真
0 j	特別訓練食 (150kcal/日)	ゼリー状	タンパク質含有量の少ないゼリー	
0 t	設定なし	—	とろみ茶 (病棟作成)	—
1 j	特別訓練食 (450~600kcal/日)	ゼリー状	嚥下状態に合わせて高栄養補助食品(ゼリー)をMA2.0ゼリー、ブリックゼリー、アイソカルゼリーHCの3種類より選択。	※いずれか選択 
2-1	訓練食Ⅰ～Ⅲ (500~1350kcal/日)	ミキサー状 	【主食】 全粥・全粥ミキサー・全粥ミキサーゼリーより選択 【副食】 食材をミキサーにかけ均質にしたのち、トロミ調整剤でとろみをつけた状態。トロミ濃度は2種類あり、個別で対応。(薄い・濃い) 訓練食Ⅰ～Ⅲは副食の品数が異なる。	
	軟菜食ミキサー (1600kcal/日)		【補助食品】 訓練食Ⅰ～Ⅲには高栄養補助食品(ゼリー)を提供。MA2.0ゼリー、ブリックゼリー、アイソカルゼリーHCの3種類より選択。	
2-2		【極刻み菜・トロミかけ】 歯茎でつぶせる硬さで刻み菜よりも細かく刻んだものにとろみあんをかけた状態 	【主食】 特軟飯・全粥・水切り全粥より選択 【副食】 食材を1mm角程度に刻み、中間とろみをかけ、まとまりやすくしている状態	
3	軟菜食キザミ (1600kcal/日)	【刻み菜・トロミかけ】 歯茎でつぶせる硬さで刻んだものにとろみあんをかけた状態 	【主食】 軟飯・特軟飯・全粥・水切り全粥より選択 【副食】 食材を5mm角程度に刻み、中間とろみをかけ、まとまりやすくしている状態	
4		【刻み菜・極刻み菜】 歯茎でつぶせる硬さの状態 	【主食】 軟飯・特軟飯・全粥・水切り全粥より選択 【副食】 食材を1~5mm角程度に刻み、咀嚼しやすくしている状態	