

新潟県立新発田病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	全粥食	五分粥食	三分粥食	やわらか食	やわらか食トロミ	ソフト食
	ヒレカツ	豚肉漬け焼き	鶏団子スープ	鶏団子スープ	豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ
肉のおかず							
	天ぷら	焼き魚	焼き魚	煮魚	煮魚	煮魚	煮魚
魚のおかず							
	ツナサラダ	ツナサラダ	ツナサラダ	煮浸し	トマト加ワワのサラダ	トマト加ワワのサラダ	サラダ
野菜のおかず							
内容	一般的な食事	常食に比べ、揚げ物や、硬く消化に時間がかかる食材が少ない食事	全粥食に比べ、脂質、食物繊維が少ない食事	五分粥食より、脂質、食物繊維が少なく軟らかく調理した食事	圧力鍋を使用するなど調理方法を工夫し、歯茎でつぶせる程度の固さに調理した食事	やわらか食にトロミを付けた食事。トマトはトマトゼリー、魚の皮は取り除く、おかずにトロミあんをかけるなど対応	ペースト状にした食材をソフティア2で固めなおした食事。芋類はスベラカーゼで凝固している。
大きさ・形状	通常大きさ (一口大も対応)	通常大きさ (一口大も対応)	通常大きさ (一口大も対応)	通常大きさ (一口大も対応)	通常大きさ (一口大も対応)	通常大きさ (一口大も対応)	ゼリー・プリン・ムース状
咀嚼の必要性					歯茎でつぶせる	歯茎でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類2013					4 	3 	2-1  2-2 
栄養量目安	米飯200g/食 1950kcal/日	全粥300g/食 1500kcal/日	五分粥300g 1200kcal/日	三分粥300g/食 1000kcal/日	全粥300g/食 1500kcal/日	全粥300g/食 1400kcal/日	全粥300g/食 1400kcal/日

2①.水分とろみの基準

名称	とろみあん(温)	とろみあん(冷)
とろみ調整食品	トロミスマイル	トロミスマイル
濃度(量)	2.0%	1.5%
学会分類2013	中間のとろみ	中間のとろみ

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー
とろみ調整食品	ヘルシーフード 緑茶ゼリーの素
濃度(量)	4% (熱湯100mlに粉末4g)

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	全粥ミキサー
内容	通常のご飯	米飯に比べて、水分量を多くして軟らかく炊いたご飯	水分が多く軟らかい	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの	全粥に1.5%のスベラカーゼを混ぜ、ミキサーにかけたもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.2	重量比 =米1:水2.6	重量比 =米1:水7				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイプルHP1.0 300ml	メイプルHP1.0 400ml	E7-II 0.8 500ml	E7-II 0.6 500ml
	メイプルASミ 125ml	リールLP 125ml	リールMP 125ml	メイプルタンクガード 200ml
	メイプルAF	フルコア(必要時)	REF-P1(必要時)	

5.補助食品、その他

	0j・1j対応:可	嚥下開始食、流動食
		ソフトアガロリー、ブリックゼリー、おいしくプロテインゼリー オルニュート、ジャネフごはんに合うソース等

●施設概要

施設の種別	病院	昭和34年新潟県立新発田病院に改称、平成18年に現在の病院に移転し、新潟県北の急性期医療と地域の基幹病院の役割を担っています。現在、病床数478床(うち精神科45床)、23科で診療しています。栄養課では、直営の給食施設で、調理師と管理栄養士が力を合わせて、患者さんに寄り添ったお食事のできるよう献立の検討・調理方法の改善、個人対応などを行っています。
所在地	〒957-8588 新発田市本町1-2-8	
給食部門名	栄養課	
電話	0254-22-4746(直通) 0254-22-3121(代)	
FAX	0254-22-4746	
嚥下機能の評価	STによる嚥下評価、VF・VE	