

県立新発田病院

| 1. おかず形態一覧表 | | | | | | | |
|-------------|----------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------------|--|---|---|
| 食種名称 | 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 |
| 肉のおかず | 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 |
| 画像 | | | | | | | |
| 魚のおかず | 天ぷら | 焼き魚 | 焼き魚 | 煮魚 | 煮魚 | 煮魚 | 煮魚 |
| 画像 | | | | | | | |
| 野菜のおかず | ツナサラダ | ツナサラダ | ツナサラダ | 煮浸し | トマトとカリフラワーのサラダ | トマトとカリフラワーのサラダ | サラダ |
| 画像 | | | | | | | |
| 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ト食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 | 通常の大きさ（一口大も対応） | 通常の大きさ（一口大も対応） | 通常の大きさ（一口大も対応） | 通常の大きさ（一口大も対応） | 通常の大きさ（一口大も対応） | 通常の大きさ（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 2021 | | | | | 4 | 3 | 2-2 / 2-1 |
| 栄養量目安 | 米飯200g 1,800 kcal | 全粥300g 1,400 kcal | 五分粥300g 1,100 kcal | 三分粥300g 1,000 kcal | 全粥300g 1,400 kcal | 全粥300g 1,300 kcal | 全粥300g 1,350 kcal |

| 2. 主食一覧 | | | | | | | |
|-----------|-------|--------------------------|-----------|---------------------|---------------------|---------------------|------------------------------|
| 主食名称 | 米飯 | 軟飯 | 全粥 | 七分粥 | 五分粥 | 三分粥 | 全粥ミキサー |
| 画像 | | | | | | | |
| 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 |
| 学会分類 2021 | | | 4 | 4 | 4 | 4 | 2-1 |

| 3-1. 水分とろみの基準 | | | | 3-2. 水分ゼリー | | | |
|-----------------|-------|------------|-------|------------|---------|--|--|
| 学会分類 2021 (とろみ) | 薄いとろみ | 中間のとろみ | 濃いとろみ | 名称 | お茶ゼリー | | |
| とろみ調整食品 | | トロミスマイル | | とろみ調整食品 | 緑茶ゼリーの素 | | |
| 水100mlあたり | | 0.015~0.02 | | 水100mlあたり | 4.0g | | |
| 小さじ | | | | 小さじ | | | |

| 4. 濃厚流動食(経管栄養) | | | | 5. 補助食品、その他 | | | |
|----------------|-------------------|-------------------|----------------|----------------|--|-----------|--|
| 商品名 | メイバランスHPI.0 300ml | メイバランスHPI.0 400ml | アイソカルサポーI200ml | ペプタメンプレビオ200ml | 0j・1j対応：可 | 慮下開始食、流動食 | |
| | メイバランスミニ125ml | リーナレンLP 125ml | リーナレンMP 125ml | | クリミール、ソフトアガロリー、粉飴ムースブリックゼリー、おいしいプロテインゼリー、オルニユート、ジャネフごはんに合うソース等 | | |
| | REF-P1 (必要時) | | | | | | |

| 施設概要 | |
|-------|----------------------------------|
| 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 |
| 更新日 | 2026/05/14 |

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519床(うち精神科45床、感染症4床)、25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に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。