








施設名：同志社山手病院	所属名：臨床栄養部
電話番号：0774-63-1113	

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	(設定なし)			
0 t	(設定なし)			
1 j	コンパクト食 1200kcal	ゼリー、プリン、ムース状のもの。 	すべて高カロリー、高タンパク質。このうち2個は甘く、1個は甘くないゼリーで海苔の佃煮を付加している。	
2-1	ミキサー食 1200kcal	主食は均質でべたつきのないミキサー粥ゼリーを基本に、全粥ゼリー、全粥を選択できる。副食はペーストか、ムースか、ゼリー。 	ミキサー粥ゼリーは全粥にスベラカーゼを加えミキサーにかけてゼリー状にしたもの。全粥ゼリーは離水を防ぐため全粥にとろみ調整剤を添加している。副食は食材をミキサーにかけとろみ調整剤で粘度をつけて提供。副食の1品は高カロリーのムースまたはゼリー。	
2-2	(設定なし)			
3	ソフト食 1200kcal	主食は全粥を基本に、全粥ゼリー、ミキサー粥ゼリーを選択できる。副食は形はあるが、歯茎で押しつぶし摂取することが可能なもの。 	副食はミキサーにかけた食材をゲル化剤を使用し固めたもの（既製品の場合もある）。副食の1品は高カロリーのムースまたはゼリー。	
4	やわらか食 1500kcal	主食は全粥ゼリー、全粥、軟飯、米飯から選択。副食は弱い咀嚼力で摂取できるように軟らかく調理したもの。大きさは基本は2cmカット、刻む場合は1cmカット。 	副食は軟らかい食材を軟らかく調理し、カットしている。一部は歯ぐきで潰せる硬さまで対応。	