

病院・高齢者施設における食事情報

令和3年11月現在

		コード	—	4	3	2-2	2-1	1j	Ot	Oj		薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ	
種別	施設名	主食		・軟飯 ・全粥 ・5分粥	・全粥 ・ペースト粥 [プリンナール使用]	・全粥 ・ペースト粥 [プリンナール使用]		・ヨーグルト ・プリン		・ゼリー	名称		とろみ		
			副食		【軟らか】 [箸やスプーンで切れる軟らかさ、歯茎でつぶせる。]	【ソフト食】 [粒状の食材はなく、ペーストを固めたもの、咽頭でばらけず嚥下容易、舌でつぶせる。]	【ペースト】 食[ペースト状に増粘剤を使用しべたつかず、まとまりやすいもの。噛まなくてよい。]					濃度	%	1%	%
小川町	病院	小川赤十字病院													
												とろみ調整食品	とろみパワースマイル		
小川町	病院	瀬川病院	主食	ご飯	全粥	全粥	ミキサー粥		高カロリーゼリー	高カロリーゼリー		名称	I	II	III
			副食	常菜	一口大	超きざみ	ペースト						濃度	%	%
											とろみ調整食品	とろみパワースマイル			

病院・高齢者施設における食事情報

令和3年11月現在

種別		施設名	コード	—	4	3	2-2	2-1	1j	Ot	Oj		薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ	
小川町	病院	宏仁会小川病院	コード													
			主食	ご飯	全粥	全粥	全粥	全粥 ミキサー粥	ミキサー粥		嚥下リハ用ゼリー	名称				
												濃度	%	%	%	
			副食	常菜 一口大	一口大 軟菜	軟菜 キザミ	ミキサー食 (ソフト)	ミキサー食 (ペースト)	ミキサー食 (ペースト)			とろみ調整食品	トロミ パワースマイル			
小川町	特別養護老人ホーム	社会福祉法人宏仁会 特別養護老人ホーム さくらぎ苑	主食	御飯	御飯 全粥	全粥	全粥	ミキサー粥	—	—	—	名称	薄とろみ	とろみ	濃とろみ	
													濃度	1%	2%	3%
			副食	常食	キザミ (一口大)	細キザミ (超キザミ)	ミキサー	ミキサー	—	—	—	とろみ調整食品	明治トロメイクSP			
			ショートステイ	主食	○	○	○	○	○	—	—	—		○	○	○
				副食	○	○	○	○	○	—	—	—		○	○	○
			デイサービス	主食	○	○	○	○	○	—	—	—		○	○	○
				副食	○	○	○	○	○	—	—	—		○	○	○

病院・高齢者施設における食事情報

令和3年11月現在

		コード	—	4	3	2-2	2-1	1j	Ot	Oj		薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
														
種別	施設名	主食	米飯	米飯全粥	全粥	ミキサー粥 ホット&ソフト使用	—	ゼリープリンムース	—	茶ゼリー (ほうじ茶ゼリーの素使用)	名称	弱トロミ	中トロミ	強トロミ
		副食	常食	刻み食 (1口大)	ソフト食 (超刻み食をゲル化剤で固めたもの)	ゼリー食 (ミキサー食をゲル化剤で固めたもの)	—	—	—	—	濃度	1.3%	2.3%	4.6%
小川町	特別養護老人ホーム	小川ひなた荘									とろみ調整食品	トロミパワースマイル		