


施設名 岐阜県立下呂温泉病院

主食		
種類	名称	備考
Oj たんぱく質 含有量の 少ないもの	 重湯ゼリー	スベラカーゼライト 2.2%添加
1j 物性に配慮し たミキサー粥 のゼリー		
1j 物性に配慮し たミキサー粥 のゼリー		
2-1 粥ペースト 粒なし	 全粥ミキサー	全粥をミキサーしてソ フティアS添加
2-2 粥ペースト 粒あり		
3 離水に配慮 している	 全粥ソフト	全粥をミキサーしてス ベラカーゼライト1.8% 添加
4 全粥	 全粥	必要に応じてソフティ アSを添加 三分粥、五分粥、七分 粥も対応可能
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

副食		
コード	名称	備考
Oj たんぱく質 含有量の 少ないもの	 アクアジュレ お茶ゼリー(ホットでもゼリー 1.1%)	
1j 体温で液体 になる	 牛乳プリン エブリッチゼリー (付加食として選択可能)	
1j 体温で液体 にならない	 嚥下食1、2 嚥下食1：1日1食 嚥下食2：1日3食 豆腐よせ、ブロックゼリー	
2-1 粒なし		
2-2 粒あり		
3	 嚥下食3 ミキサーにかけ、ホットでも ゼリーを1.1%添加。一度冷や して、必要なものは加温器を 使用。1j～3の形態が含まれ る。	
4 軟 大きさ1cm 未満	 嚥下食4 軟菜食を5mm～7mmにきざ み、あんかけとしたもの。あ んは、ネオハイトロミールを 添加し、とんかつソース状に 調整	
4 軟 大きさ1cm 未満	 軟菜食きざみ 軟菜食を5mm～7mmにきざ んだもの	
4 軟 大きさ1cm 以上	 軟菜一口大 軟菜食を1.5cm～2cm程度の大 きさに刻む	
4 硬 大きさ1cm 以上	 並食一口大 並食を1.5cm～2cm程度の大 きさに刻む	
一般食 食材配慮あり	 軟菜食 繊維の多い食品、硬い食品、 刺激の強い食品を避け、脂肪 の多い魚介類や肉類脂っこい 料理を控えた消化の良い食事	
一般食 食材配慮なし	 並食	