

医療法人橘会 介護医療院 横山病院


おかず形態一覧表

名称	常食	常食きざみ	嚥下食拍子木	嚥下食きざみ	嚥下食ペースト
	鶏の山椒焼き	鶏の山椒焼き	鶏ムースの山椒焼き風	鶏ムースの山椒焼き風	鶏ムースの山椒焼き風
肉のおかず					
	魚の煮つけ	魚の煮つけ	魚の煮つけ	魚の煮つけ	魚の煮つけ
魚のおかず					
	筑前煮	筑前煮	筑前煮	筑前煮	筑前煮
野菜のおかず					
内容	一般的な食事	1口大に切ったもの	硬いものや繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいように軟らかく調理したもの	食材をミキサーにかけたり、小さく刻み、とろみをつけて飲み込みやすくしたもの(ソフティアSuperS)	食材をミキサーにかけとろみをつけたもの(ソフティアSuperS)
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	通常大きさ~1cm×2cm程度に切る	5mm角~ミキサーにかける	ペースト状
咀嚼の必要性	よく噛まなければならない	よく噛まなければならない	歯茎でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい
学会分類2021			嚥下調整食4	嚥下調整食2-2	嚥下調整食2-1
栄養量目安	1400Kcal たんぱく質 55g	1400Kcal たんぱく質 55g	1400Kcal たんぱく質 55g	1400Kcal たんぱく質 55g	1400Kcal たんぱく質 55g

水分とろみの基準

名称	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ	水分ゼリー	名称	ゼリー茶
とろみ調整食品	ソフティアSuperS	ソフティアSuperS	ソフティアSuperS	とろみ調整食品	ソフティアG	
濃度	1%	2%	3%	濃度	1%	
量	150mlに1.5g	150mlに3g	150mlに4.5g	量	100mlに0.75g	
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ			

主食一覧

名称	米飯	全粥	全粥硬	ミキサー粥	ペースト粥
					
内容	通常の御飯	水分が多く軟らかい	全粥の重湯を切ったもの	全粥をミキサーにかけたもの	全粥にスベツカーセを加え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1.5	重量比 =米1:水1.7			

濃厚流動食

商品名	濃厚流動食	補助食品
メイバランス1.0Z200	アイソカルサポート1.5 300	リーナレンLPZ400
メイバランス1.0Z300	アイソカルサポート1.5 400	リーナレンMPZ400
メイバランス2.0Z400	アイソカルプラスEX300	メイフロー400
	アイソカルプラスEX400	アイソカルハイカロリーゼリー

施設概要

施設種別	介護医療院	1996年設立。和泉市山間部にあり、介護医療院80床、通所リハビリ『すきっぷ』、通所介護『ゆすら』、横山医院がある施設です。みかん山やぶどう畑に囲まれ、敷地内には桜や紫陽花などの花が咲き、冬は積雪あり、季節感にあふれた環境です。
所在地	〒594-1136 大阪府和泉市仏並町287	
給食部門名	技術部 栄養科	
電話	0725-92-0045	
FAX	0725-92-0330	
嚥下機能の評価	嚥下評価(ST)	