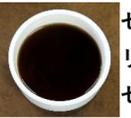


宇部リハビリテーション病院(介護医療院)・宇部幸楽苑 食事形態・食種(病態別) 一覧表

主食	米飯	おにぎり	パン	軟飯	全粥	スベラカーゼ入り全粥	ミキサー粥ゼリー	その他
写真								5分粥 3分粥 重湯 など対応可能
特徴	朝：麦飯	三角：手で掴みやすい大きさ 丸型：スプーンで掬いやすい大きさ	12枚切り耳なし食パン	-	-	離水に配慮した全粥	全粥をミキサーにかけてゲル化剤でゼリー状にしたお粥	
量の調整	40～220gの間で個別対応 普通盛：175g・小盛125g		1～4枚	60～310gの間で個別対応 普通盛：250g・小盛：175g	75～430gの間で個別対応 普通盛：300g・小盛250g		100～430gの間で個別対応 普通盛：300g・小盛250g	
学会分類コード	-	-	-	4	4	3	2-1	

副食	常菜	軟菜	刻み菜	ソフト菜	嚥下食③	嚥下食②	嚥下食①	嚥下開始食
学会分類コード	-	4	4	3	1j	1j	1j	0j～1j
写真								
特徴	-	硬い食材(ごぼうやレンコン等)を別の食材や料理に変更した食事	軟菜を細かく刻んだ食事	主菜はムース状(歯茎で噛める固さ) 副菜は軟菜をペースト状にした食事	軟菜をミキサーにかけてゲル化剤でゼリー状にした食事	朝)卵豆腐/充填豆腐1個とゼリー類1個を提供 昼)夕)ゼリー類2個を提供	朝)卵豆腐/充填豆腐1個 昼)夕)ゼリー類1個を提供	朝)お茶ゼリー 1個 昼)プロッカZn 1個 夕)アイカルゼリー 1個
量の調整	大盛・1/2量・1/4量対応可能				1/2量・1/4量対応可能	対応不可		
一口大対応(約1.5×2.5cm角)	○		×					
汁物とろみ対応	○				×			
あんかけ対応	○(別皿(コップ)に入れて対応可能)				○(主菜はとろみあん付、その他は別皿対応)		×	
対応食種	一般食・高血圧食・高度肥満食・糖尿病食・脂質異常症食・CKD食・肝不全食・糖腎食・膵臓食・肝臓食・腎/心臓食・潰瘍食・貧血食・低残渣食				一般食・個別対応			

補助食品	お茶(とろみ付き) リンゴジュース(とろみ付き) ピーチジュース(とろみ付き) ポカリスエット(とろみ付き)	 ゼリー ゼリー ゼリー	プロッカZn アイソカルゼリー ハイカロリー 明治メイバランス ブリックゼリー プリン/ムース/水ようかん等 当院手作り濃厚流動食ゼリー	濃厚流動食(とろみ付き) 牛乳(とろみ付き)等 明治メイバランスソフトJelly	-	-	-	濃厚流動食 ジュース/牛乳等
学会分類	0t	0j	1j	2-1	2-2	3	4	学会分類なし