



医療法人社団 藤和会

厚木佐藤病院

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	182名
嚥下調整食の対象者	加齢・廃用性・麻痺に伴う摂食・嚥下機能低下患者、経管栄養から経口栄養への移行目的
施設の概要	一般病棟48床 地域包括ケア病棟43床 療養病棟39床 精神病棟54床 コード3以上の嚥下調整食対象者は経口摂取者全体の27%を占める

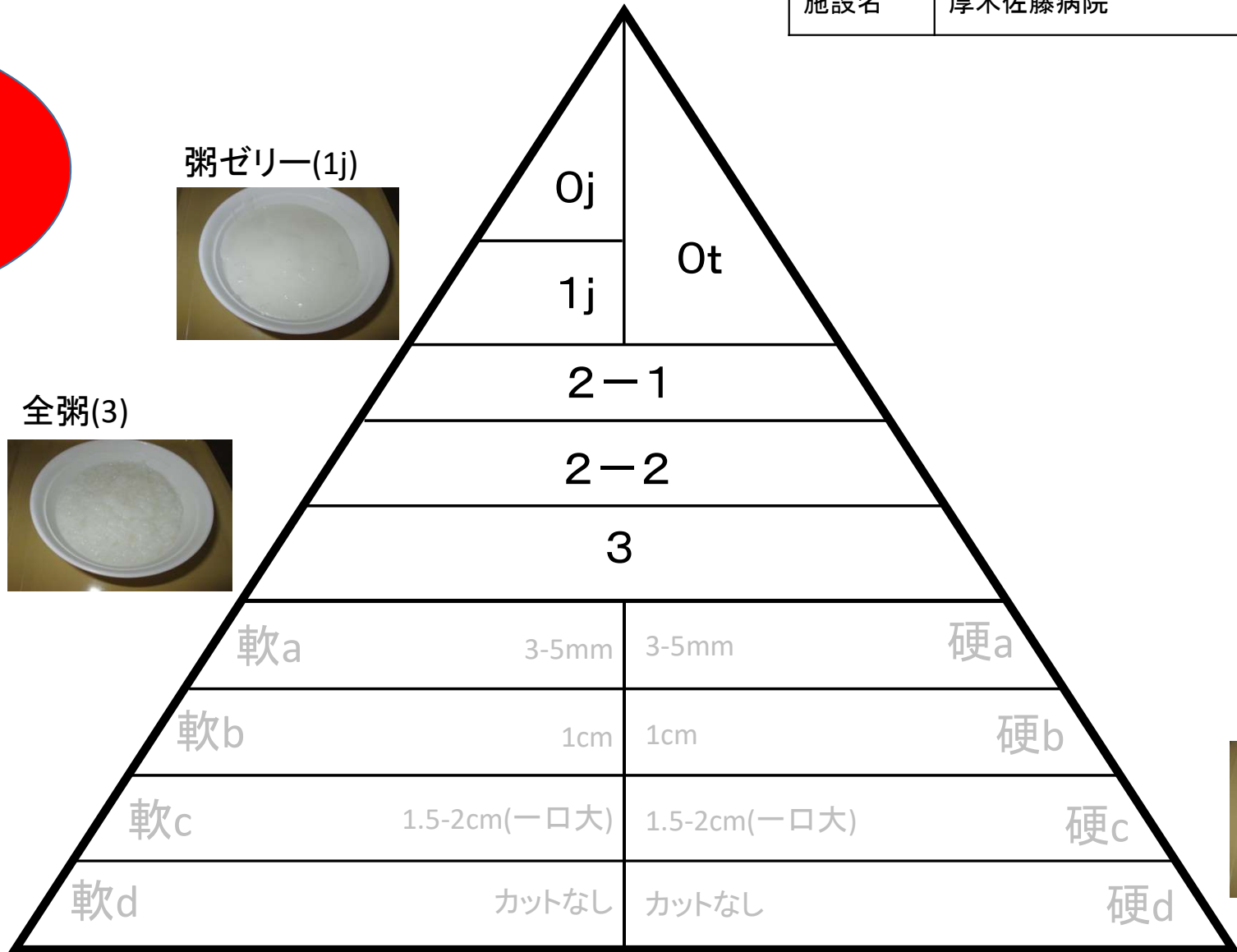
施設名	厚木佐藤病院
-----	--------

主食

粥ゼリー(1j)



全粥(3)



米飯



施設名

厚木佐藤病院

主食の名称	概要または説明(補足など)
粥ゼリー	全粥をミキサーにかけて酵素入りゲル化剤(スベラカーゼ)でゼリー状に固めたもの。
全粥	米重量に対して6倍の水分量で炊飯したもの。
米飯	米重量に対して1.7倍の水分量で炊飯したもの。
パン	常食で提供あり。 パン粥の提供はなし。
麺	普通菜・ソフト菜で提供あり。

鮭の塩焼き

施設名	厚木佐藤病院
-----	--------

えんげ訓練食(1j)



えんげ食(1j)



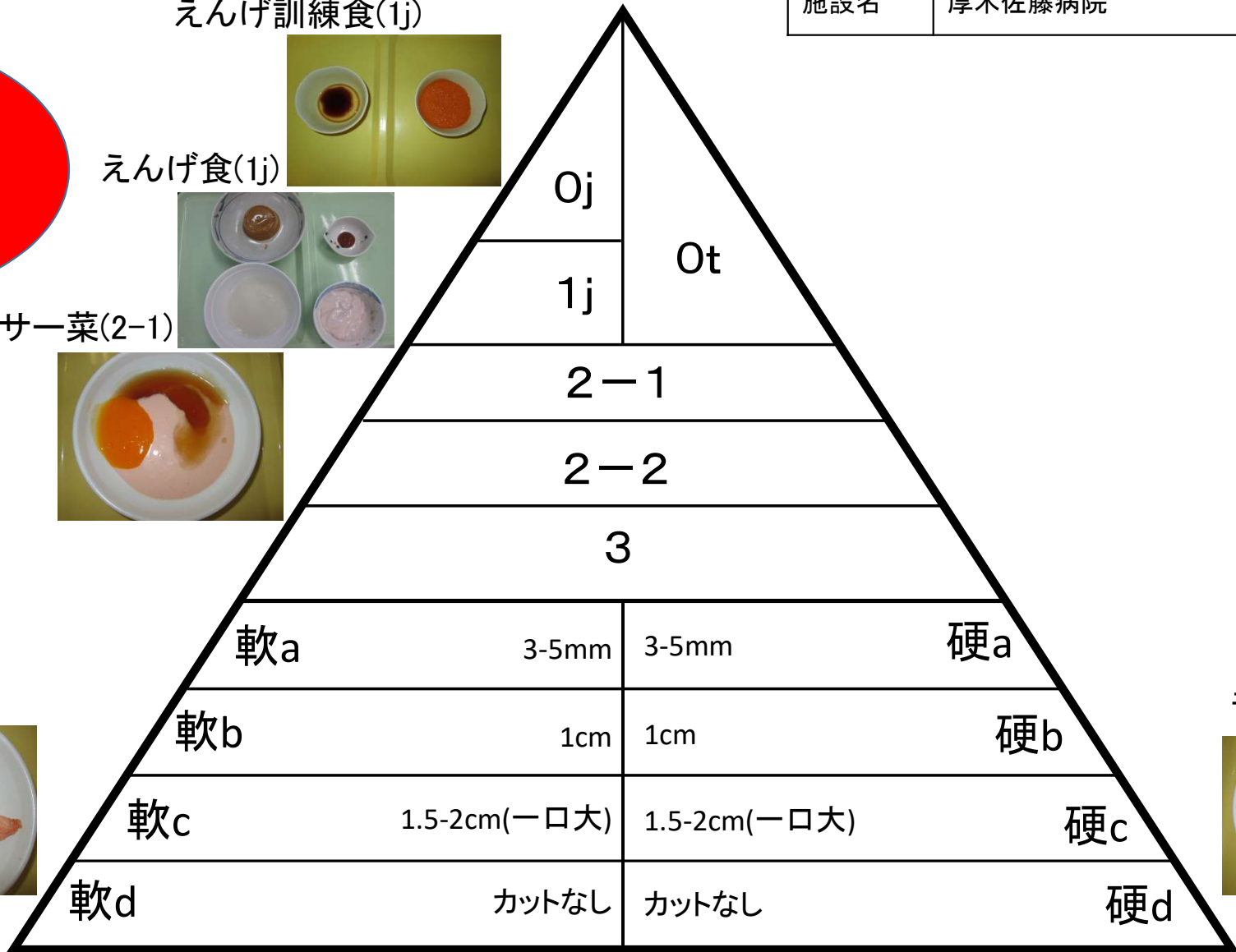
ミキサー菜(2-1)



ソフト菜(軟d)








普通菜(硬d)



施設名

厚木佐藤病院

食形態の名称	概要または説明(補足など)
えんげ訓練食 	ゼリー状のもの。(たんぱく3g/日) 温冷1品ずつ ゲル化剤(ソフティア2GEL)で固めたゼリー又は市販品のゼリーを使用。
えんげ食 	ゼリー・ムース状のもの。(たんぱく25g/日) 粥セゼリー+ねり梅+市販品のゼリー又はムースを2品の計4品。
ミキサー菜 	ソフト食を粒がないよう均一にし、とろみ調整食品(ネオハイトロミールR&E)を入れたもの。(一部液状の物もあり)
ソフト菜 	硬い食材は避け、容易に押し潰しが可能なかたさに調理したもの。
普通菜 	一般食。食材の考慮等なし。 一口大(1.5cm~2cm)対応可。

施設名	厚木佐藤病院
-----	--------

鶏の
照り焼き

えんげ訓練食(1j)



えんげ食(1j)



ミキサー菜(2-1)



ソフト菜(軟d)



普通菜(硬d)

