

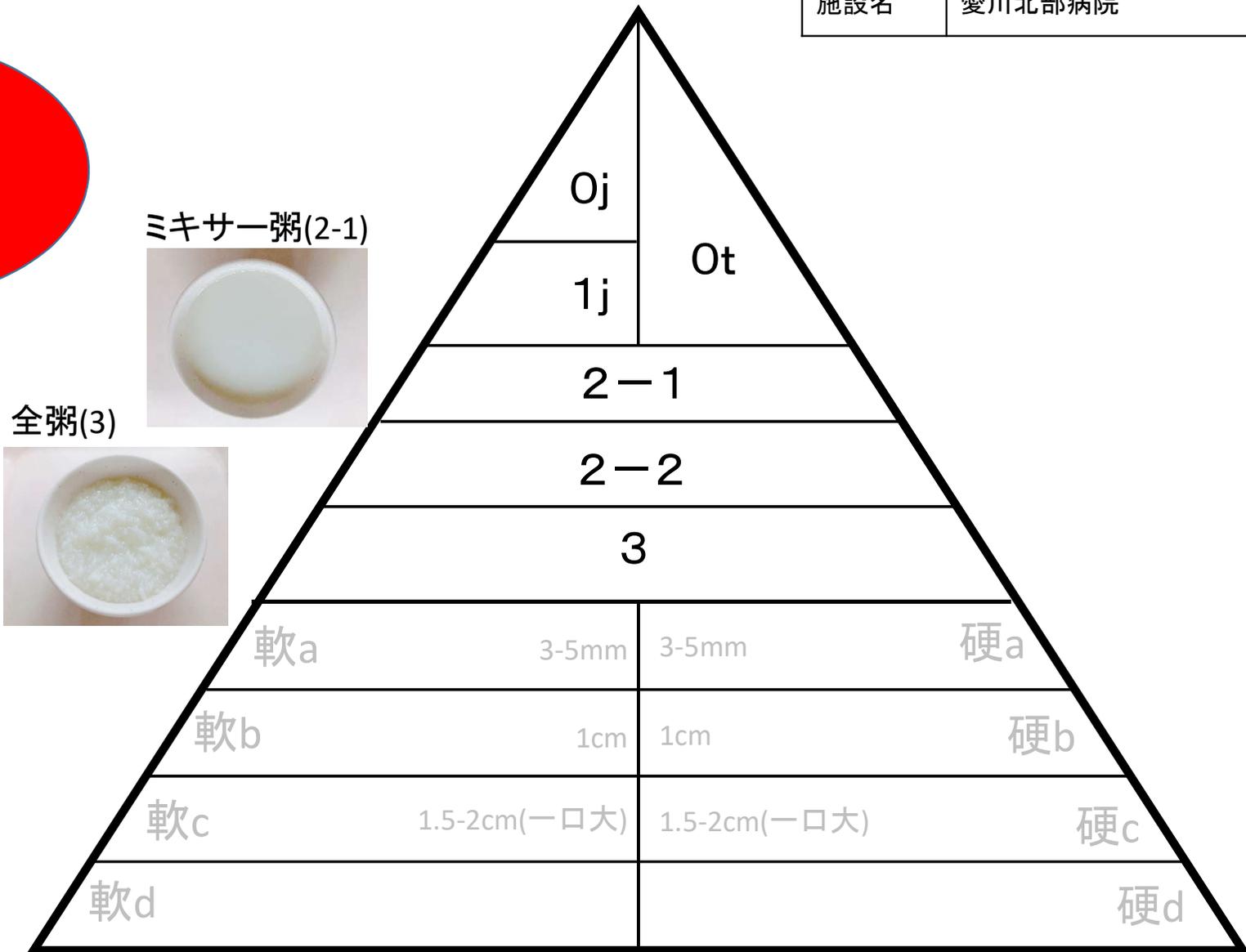
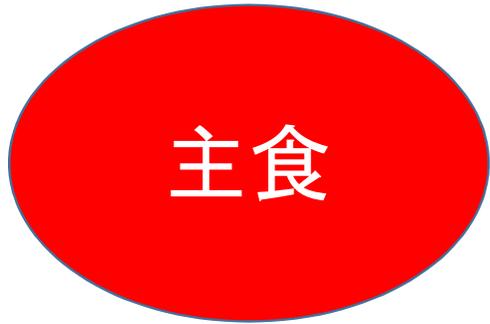


医療法人社団 福寿会

# 愛川北部病院

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	150名
嚥下調整食の対象者	加齢に伴い摂食嚥下機能が低下している患者、認知症患者、身体機能低下患者等
施設の概要	一般病棟50床、地域包括ケア病棟50床、療養病棟50床の病院 入院患者は高齢者が多数だが、10歳代～100歳代までと幅広い。 嚥下調整食対象者の中では超きざみ食の利用が多い。 嗜好も含め個人対応を行っている。 コード3以上の嚥下調整食対象者は3～4割を占める。

施設名	愛川北部病院
-----	--------



ミキサー粥(2-1)



全粥(3)



米飯



施設名

愛川北部病院

主食の名称	概要または説明(補足など)
ミキサー粥	全粥と重湯をミキサーにかけて粒がなくなるまで攪拌し、とろみ調整食品(ネオハイトロミールR&E)を入れたもの。
全粥	米重量に対して8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	パンもパン粥も提供していない。 (本人希望で主治医より許可あった場合のみ、食パン提供可)
麺類	常食・軟菜食で週1回提供。 (主治医より許可あった場合のみ、軟菜食以下でも提供可)

# 鮭の塩焼き

施設名	愛川北部病院
-----	--------



ゼリー食(1j)



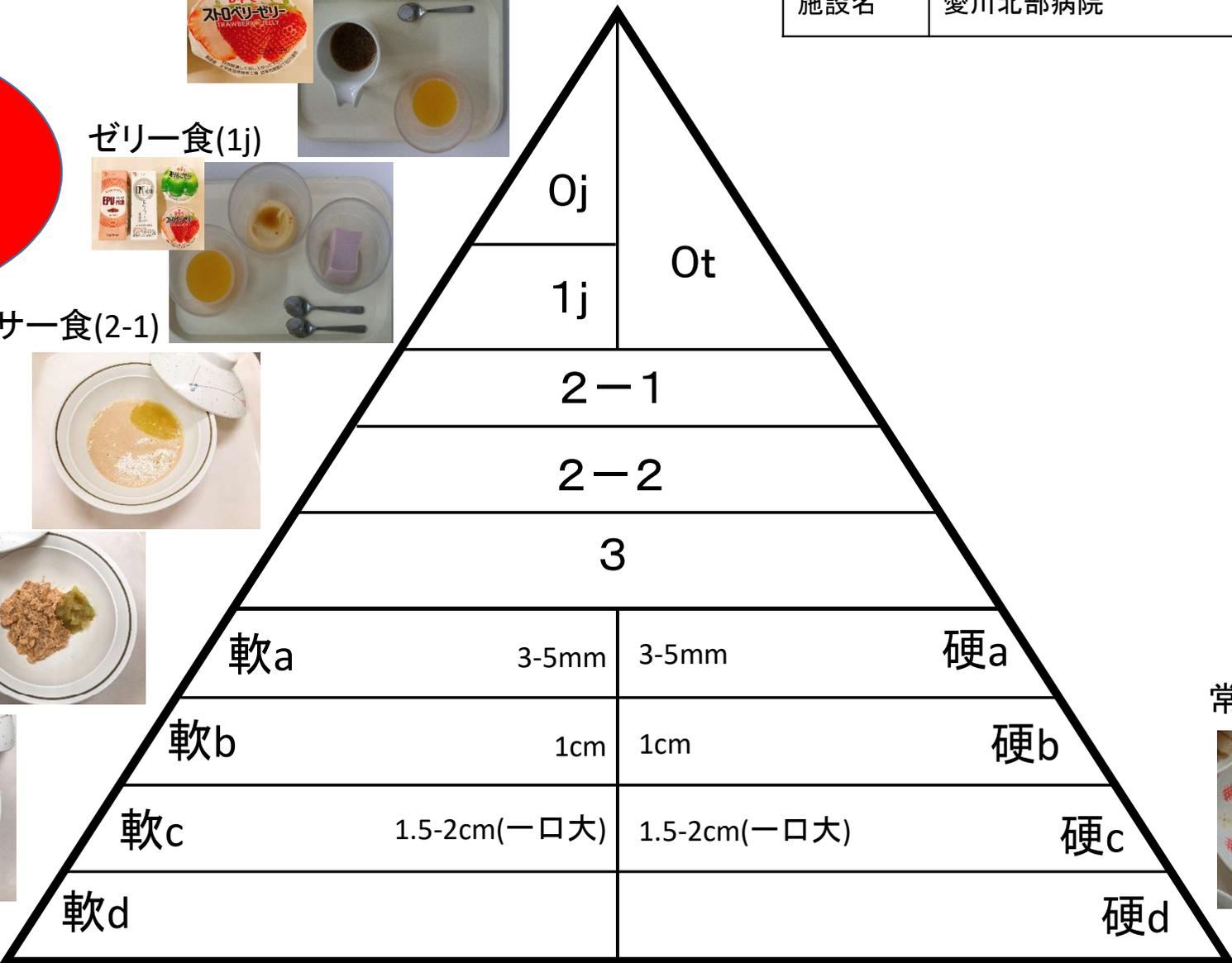
ミキサー食(2-1)



超きざみ食  
とろみ付き(3)



超きざみ食  
とろみ無し(軟a)



常食・軟菜食(硬d)



施設名

愛川北部病院

食形態の名称	概要または説明(補足など)
訓練食 	食事としての提供は行っていないが、個人対応での提供。 市販品を提供。
ゼリー食 	市販ゼリーを組み合わせたもの。 (エンジョイゼリー、エプディッシュ豆腐、フルーツゼリー等使用)
ミキサー食 	超キザミ食をミキサーで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。
超キザミ食 とろみ付き 	調理方法や食材の考慮あり。仕込み時にフードカッターで2mm大の網をくぐらないサイズにしてから軟らかく調理し、とろみ調整食品(ネオハイトロミールR&E)を入れたもの。
超キザミ食 とろみ無し 	調理方法や食材の考慮あり。仕込み時にフードカッターで2mm大の網をくぐらないサイズにしてから軟らかく調理したもの。
軟菜食 	常食より調理方法や食材に考慮したもの。 (ごぼう・タケノコ・蒟蒻・がんと等は除く、鶏もも肉等の提供有) 一口大(1.5cm)対応可
常食 	一般食。食材の考慮等なし。 一口大(1.5cm)対応可

施設名	愛川北部病院
-----	--------

**鶏の  
照り焼き**



ゼリー食(1j)



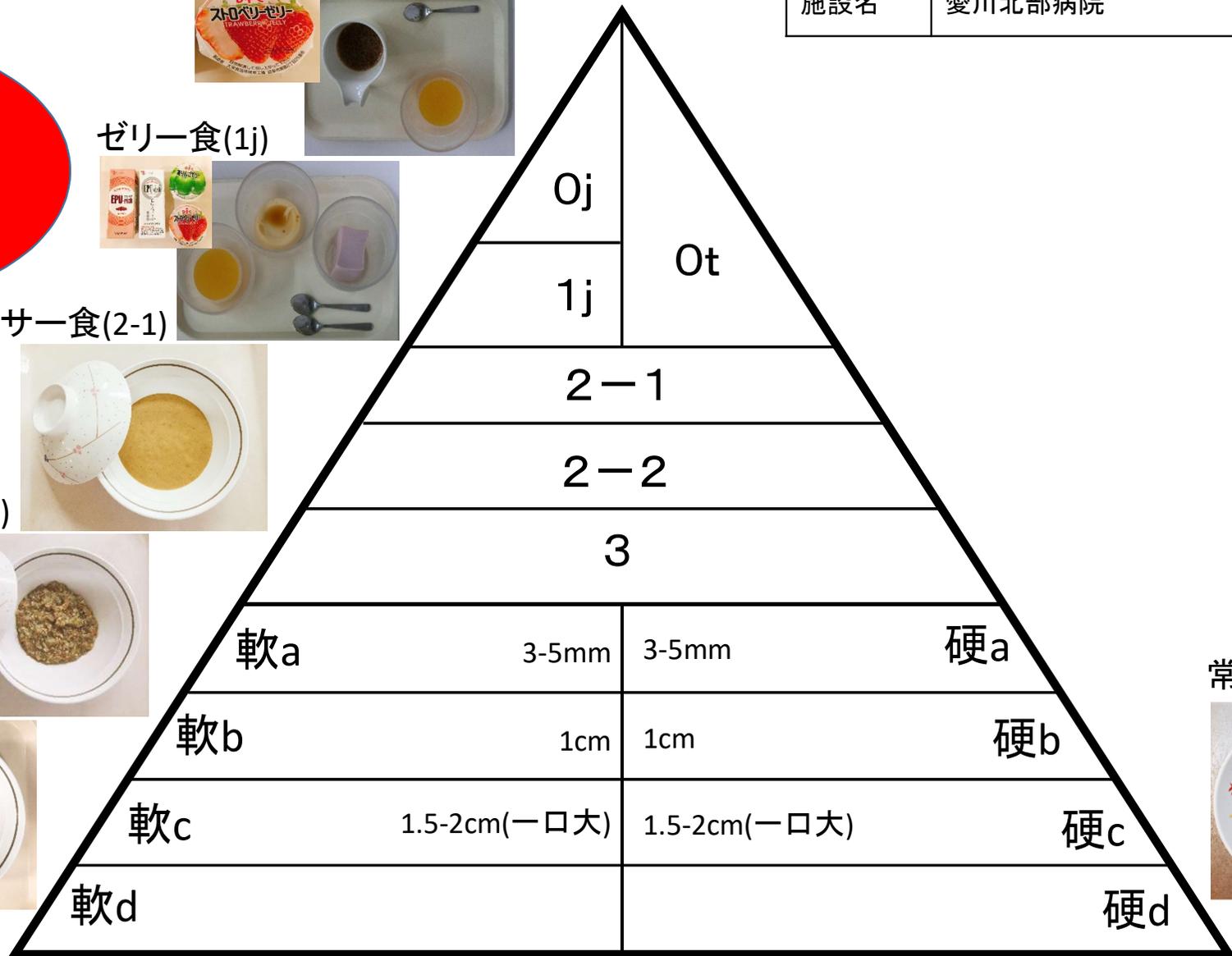
ミキサー食(2-1)



超きざみ食  
とろみ付き(3)



超きざみ食  
とろみ無し(軟a)



常食・軟菜食(硬d)

