

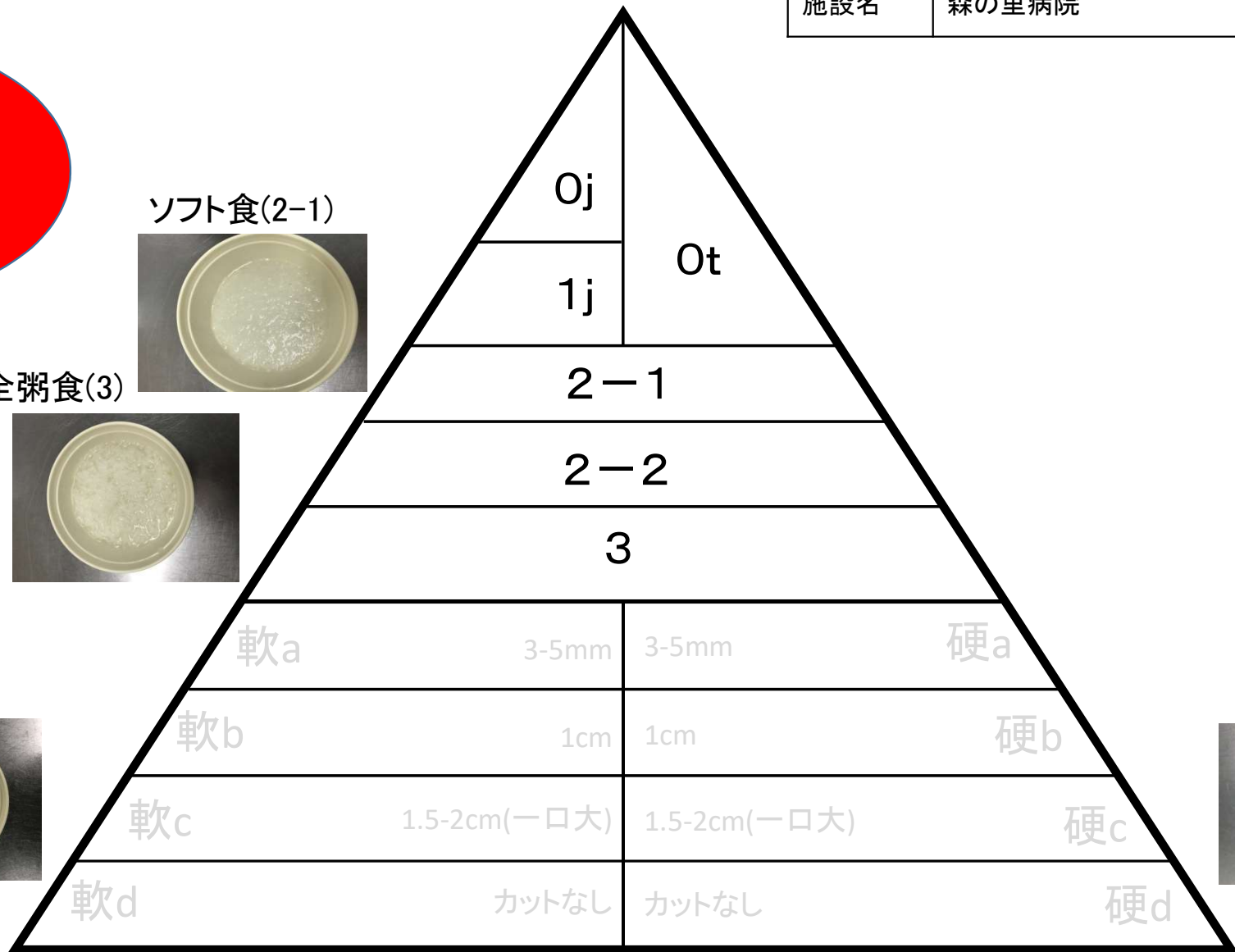
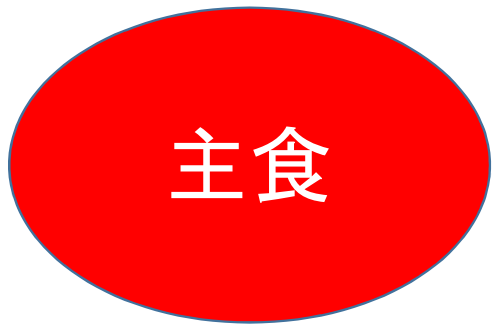


医療法人 鉄蕉会

森の里病院

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	62名
嚥下調整食の対象者	加齢、脳血管疾患、認知症などにより嚥下機能低下している患者様。
施設の概要	急性期病院 整形外科中心。 在院日数平均19日。 高齢者が増加してきておりコード3以上の嚥下対象者は1~2割を占める。

施設名	森の里病院
-----	-------



ソフト食(2-1)



全粥食(3)



軟飯



米飯



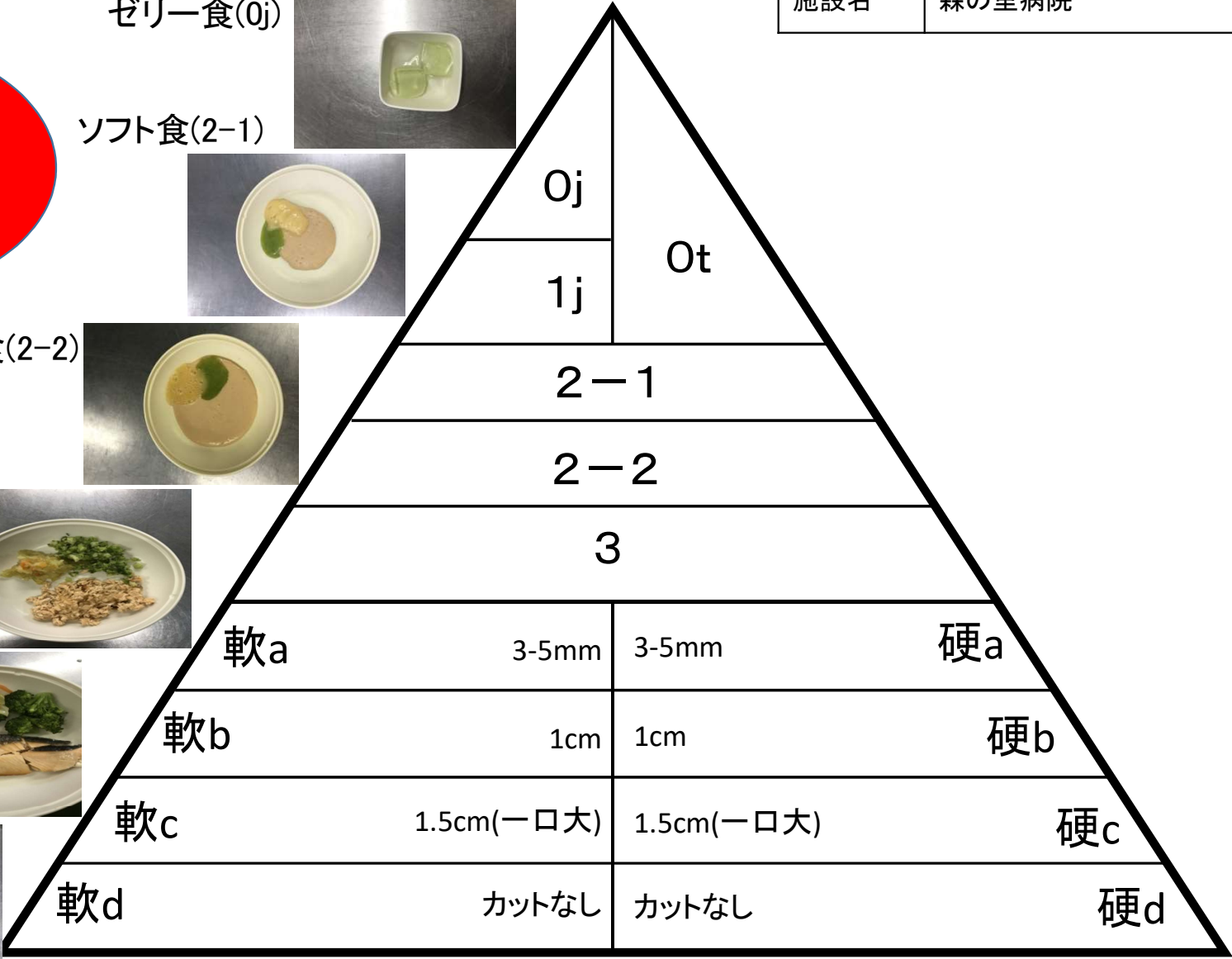
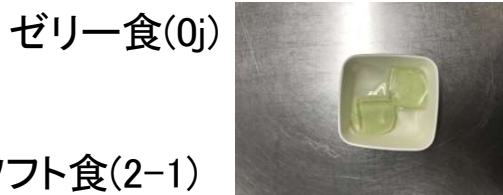
施設名

森の里病院

主食の名称	概要または説明(補足など)
ソフト食	全粥をミキサーにかけ、ゲル化剤(ミキサーパウダー)を入れて調整したもの。
全粥食	米重量に対して6倍の水分量で鍋で炊飯したもの。
米飯	米重量に対して1.5倍の水分量でガス炊飯したもの。
軟飯	全粥と米飯を半分ずつ混ぜ合わせたもの。
パン	パンが食べられる対象者のみ提供。 (事前に食べられるかどうか状態確認)
麺	麺が食べられる対象者のみ提供。 (事前に食べられるかどうか状態確認)








鮭の塩焼き

施設名	森の里病院
-----	-------



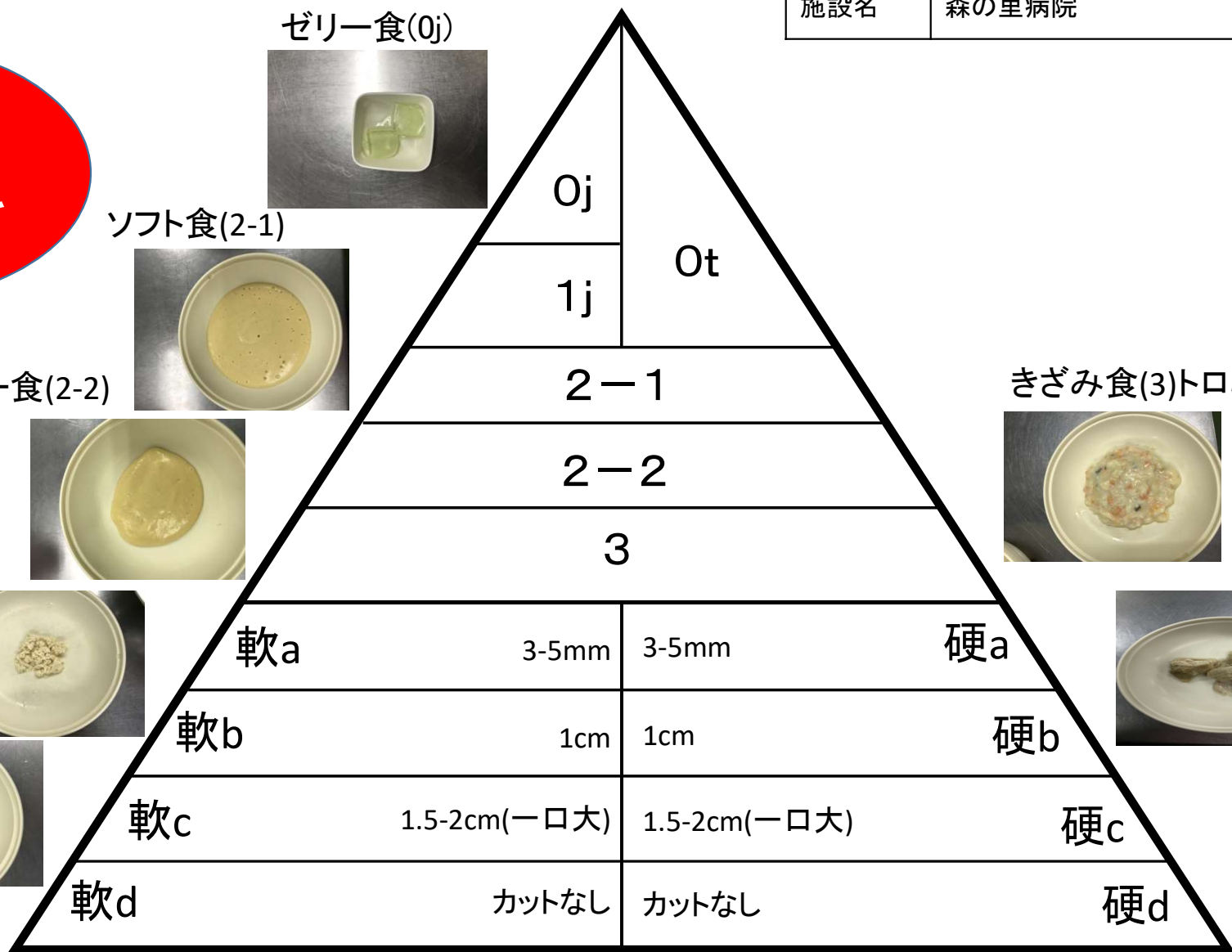
施設名

森の里病院

食形態の名称	概要または説明(補足など)
ゼリー	 <p>「アガロリー」を 0jになるよう固める。</p>
ソフト食	 <p>残渣なし食品ミキサーにかけ、ゲル化剤(ミキサーパウダー)1%</p>
ミキサー食	 <p>残渣なし食品ミキサーにかけ、とろみ調整食品(ネオハイトロミールスリム)対象者の状態に合わせて濃度決める。</p>
きざみ食 とろみ有・無	 <p>包丁できざんだもの又はとろみ有は包丁できざみ、とろみ調整食品(ネオハイトロミールスリム)と味付け汁と合わせる。</p>
一口大	 <p>1.5cm。</p>
75歳以上	 <p>一口大、野菜は温野菜。</p>
常食	 <p>カットなし。</p>

鶏の 照り焼き

施設名	森の里病院
-----	-------



ゼリー食(0j)



ソフト食(2-1)



ミキサー食(2-2)



きざみ食(軟a)



一口大(軟c)
75歳以上



きざみ食(3)トロミ有



一口大(硬c)



常食(硬d)



厚愛地区食形態マップ