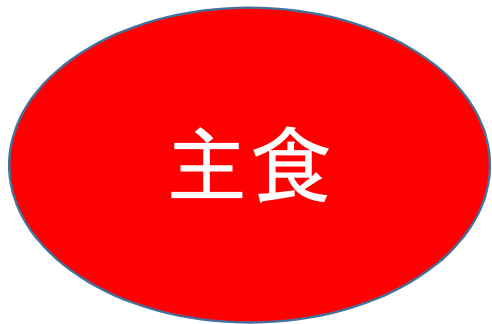




神奈川県総合リハビリテーションセンター 神奈川リハビリテーション病院

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	320 名(重症心身障害児施設含む)
嚥下調整食の対象者	脳外傷後遺症による嚥下障害(病院) 脳性麻痺(重度心身障害者施設)
施設の概要	神奈川リハ病院は昭和48年の開設以来、脊髄損傷、脳外傷、骨・関節疾患、神経難病等の治療と訓練により、早期社会復帰に向けたリハビリテーション医療を行っている。病床数320床、診療科名17科、平成29年12月には200床が同じ敷地内に新しく新設した病院へ移設。 コード3以上の嚥下調整食の対象者は約5%である。

施設名	神奈川県リハビリテーション病院
-----	-----------------



粥ミキサーとろみ(1j)



粥ミキサー(2-1)



全粥(3)



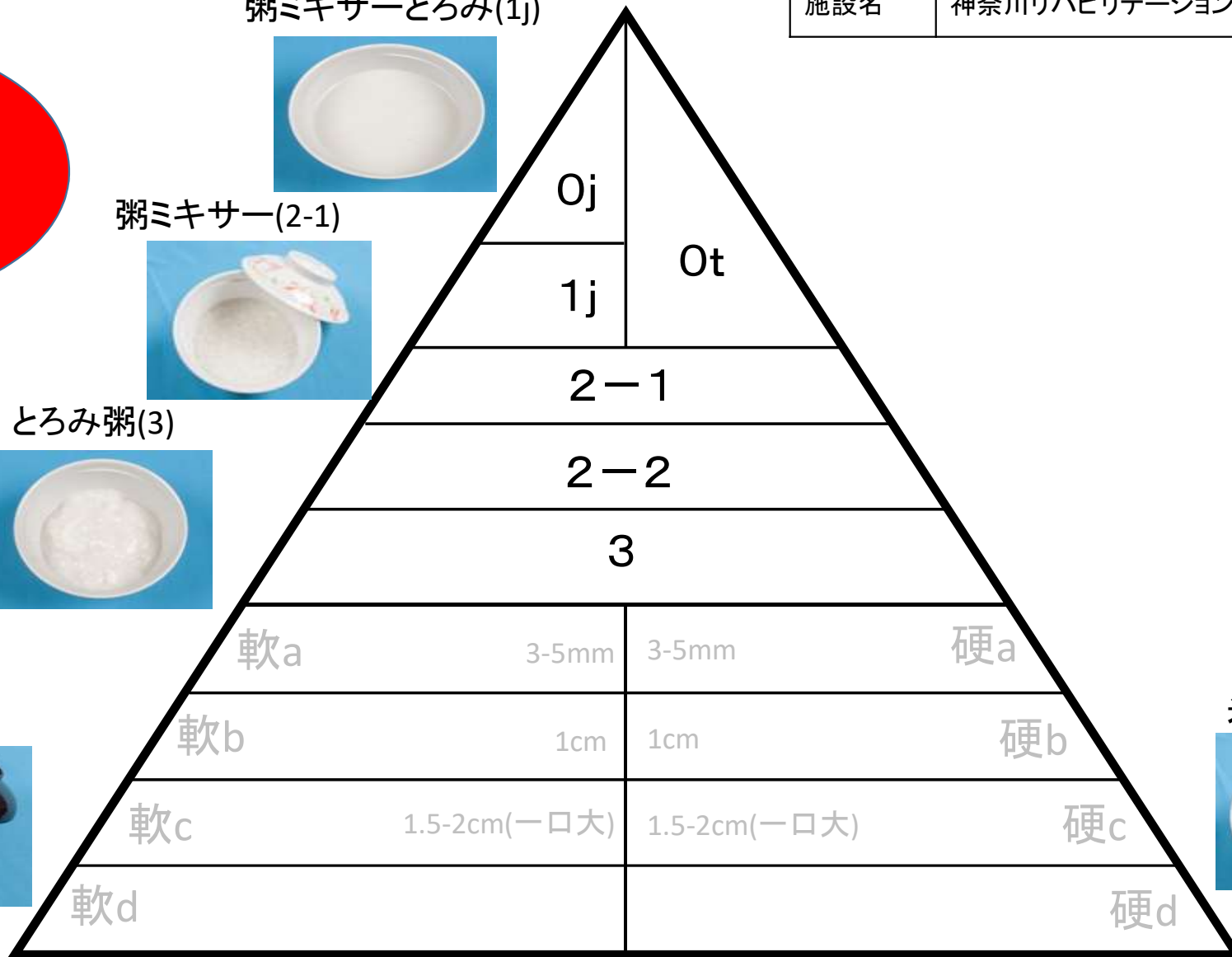
とろみ粥(3)



軟飯



米飯

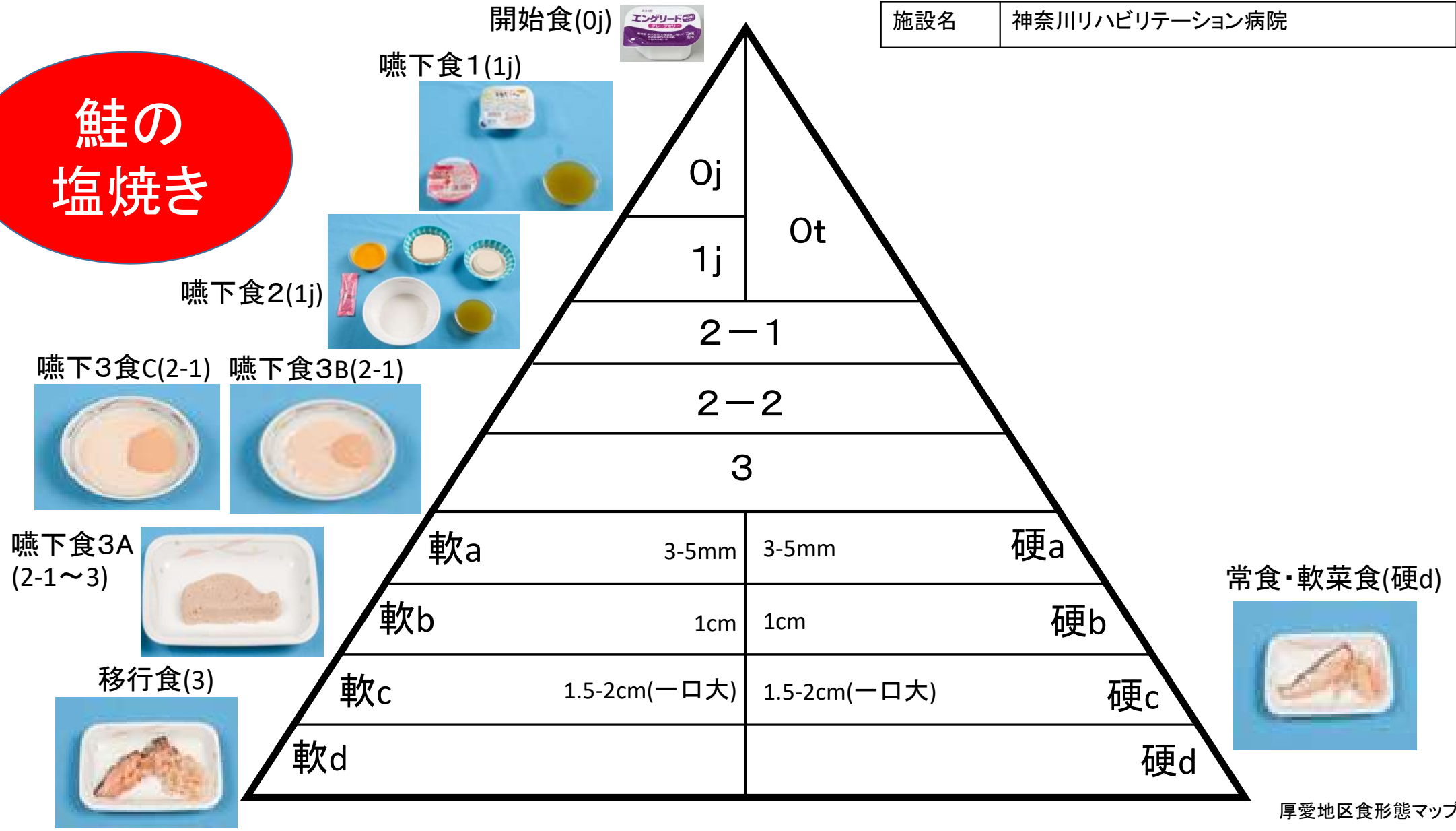


施設名	神奈川県リハビリテーション病院
-----	-----------------

主食の名称	概要または説明(補足など)
粥ミキサー	全粥をミキサーにかけたもの。(増粘剤等使用無し)
粥ミキサーとろみ	全粥をミキサーにかけたものに酵素入りゲル化剤(スベラカーゼライト1.5%)を加え攪拌したもの。
とろみ粥	全粥に酵素入りゲル化剤(スベラカーゼライト2%)を加え、唾液による離水を防いだもの。
全粥	浸水後の米重量に対して6倍の水で炊飯したもの。
軟飯	浸水後の米重量に対して1.75倍の水で炊飯したもの。
米飯	浸水後の米重量に対して1.3倍の水で炊飯したもの。
パン	米飯は提供あり 軟飯・全粥は指示あれば提供あり。
麺	米飯は提供あり 軟飯・全粥は指示あれば提供あり。

鮭の塩焼き

施設名 | 神奈川県リハビリテーション病院



施設名

神奈川県リハビリテーション病院

食形態の名称	概要または説明(補足など)
開始食	市販ゼリー使用。蛋白質をほとんど含まないゼリー(エンゲリド)
嚥下食1	市販ゼリー使用。開始食+蛋白質を含むゼリー2品+手作りお茶ゼリー(アイソカルジェルHC、とうふムース等)
嚥下食2	嚥下食1の食品+手作りゼリー1品+粥ミキサーとろみ 水分はとろみ調整食品(ベーシック)でとろみ付、指示あれば主食の変更対応可
嚥下食3A	ミキサーで粒がなくなるまで攪拌し酵素剤(スベラカーゼライト1.5~2%)でまとめたもの+主食は全粥、水分はとろみ調整食品(ベーシック)でとろみ付、指示あれば主食の変更対応可
嚥下食3B	ミキサーで粒がなくなるまで攪拌しとろみ調整食品(ベーシック)でペースト状にとろみをつけたもの+主食は粥ミキサーとろみ、水分は増粘剤(ベーシック)とろみ付、指示あれば主食変更対応可。
嚥下食3C	ミキサーで粒がなくなるまで攪拌したもの(増粘剤等使用無し)+主食は粥ミキサー 水分はとろみなし、指示あれば主食の変更対応可。
移行食	硬い食材は除き、食材も考慮して軟らかく調理し、1.5×1.5に切ったもの。(小児一口大切)パサつく食品はとろみあんをかける+主食は全粥。 水分はとろみ調整食品(ベーシック)でとろみ付、指示あれば主食の変更対応可。
軟菜食	硬い食材や生野菜を除いたもの。 一口大(2~3cm×2~3cm)、きざみとろみ無(0.5cm×0.5cm)、きざみとろみ有(きざみとろみ無にとろみあんをからめたもの)対応可。
常食	一般食。食材の考慮等なし。 一口大(2~3cm×2~3cm)、きざみとろみ無(0.5cm×0.5cm)、きざみとろみ有(きざみとろみ無にとろみあんをからめたもの)対応可。

鶏の照り焼き

施設名 | 神奈川県リハビリテーション病院

