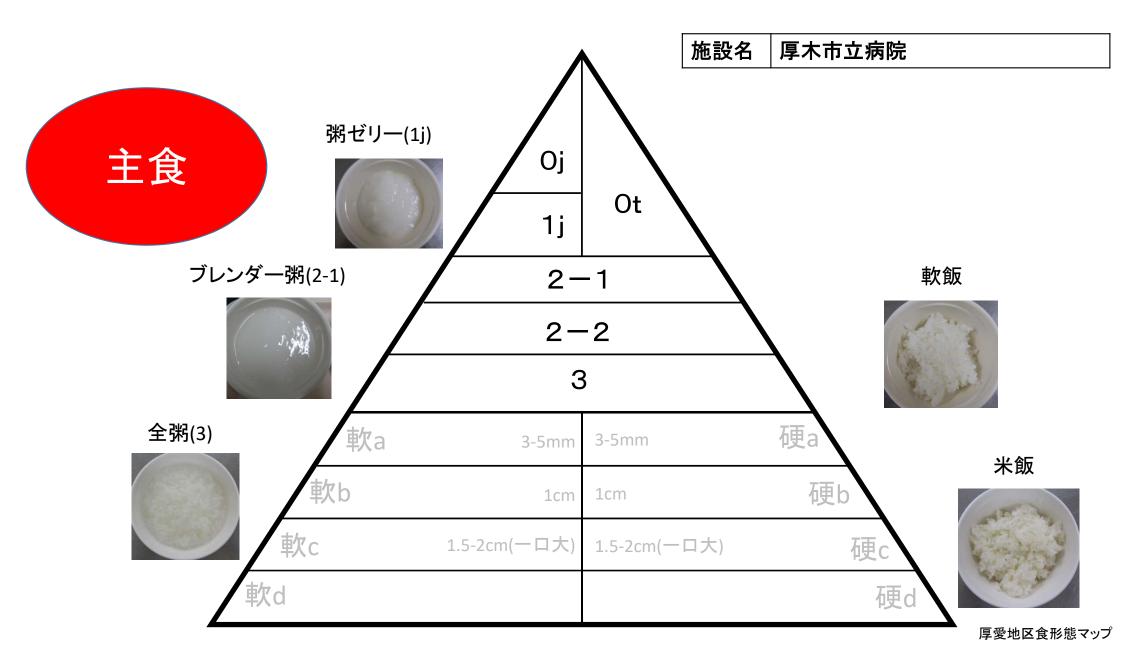


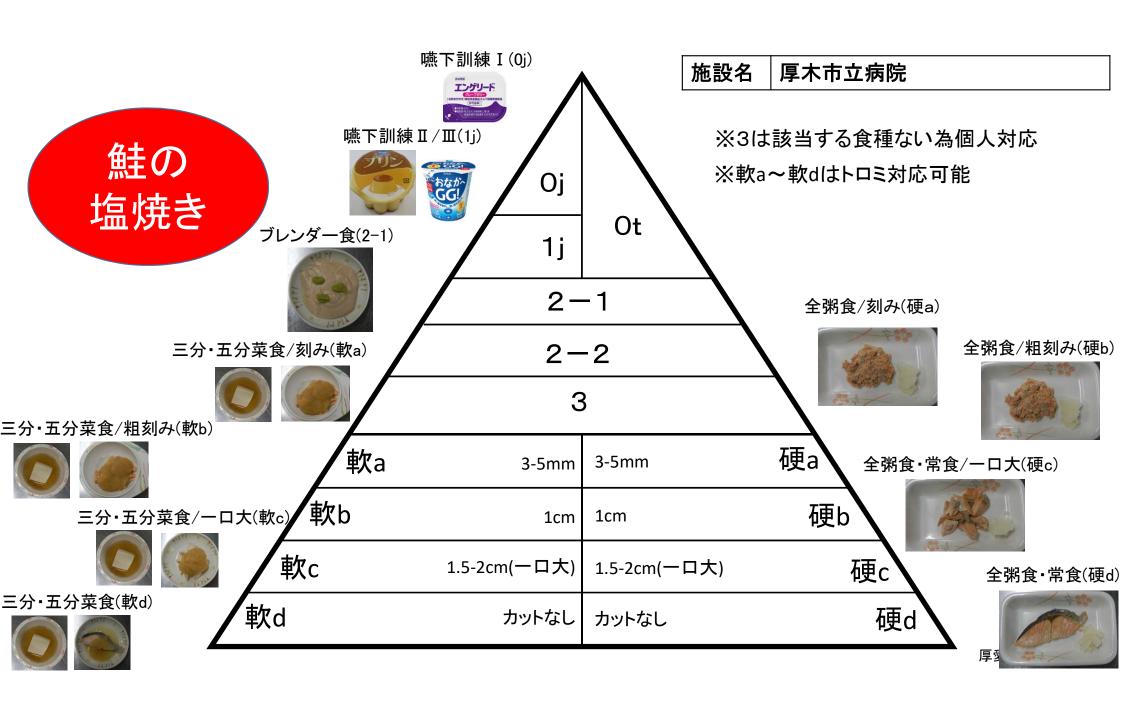
厚木市立病院

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	341床+感染病床6床
嚥下調整食の対象者	脳血管障害・廃用症候群・術後等に伴い摂食嚥下機能が低下している患者
施設の概要	診療科目27科目 二次救急医療機関 一般病床341床(ICU·CCU10床、HCU12床) 平均在院日数10日 コード3以上の嚥下調整食対象者は1~2割程度。



施設名 厚木市立病院

主食の名称	概要または説明(補足など)
粥ゼリー	全粥100gをミキサーにかけ、酵素入りゲル化剤(スベラカーゼ)を1.5g添加し固めたもの。
ブレンダー粥	五分粥をミキサーにかけて粒のない均一なペースト状にし、トロミ調整食品(ネオハイトロミール皿)を添加し中間のトロミ状にしたもの。
全粥	米重量に対して4倍の水分量で炊飯したもの。
軟飯	通常の水分量で炊飯した米飯の、やわらかい部分を盛り付けたもの。
米飯	米重量に対して1.15倍の水分量で炊飯したもの。
麺	常食 : 煮込みうどん、そば、素麺 全粥食 : 煮込みうどん、素麺 五分菜食 : 煮込みうどん 三分菜食 : 煮込みうどん ※一口大、刻み、粗刻み、トロミ付き対応は不可
パン	常食のみ提供可(ロールパン)。



施設名 厚木市立病院

食形態の名称	概要または説明(補足など)
嚥下訓練食 I スクリーニング食or訓練食	嚥下訓練食 I スクリーニング食: エンゲリード 嚥下訓練食 I 訓練食 : お茶ゼリー(緑茶80gにゼリーパーフェクト1g添加)+ゼリー
嚥下訓練食Ⅱ・Ⅲ 訓練食	嚥下訓練食Ⅱ訓練食:粥ゼリー+練り物パック+お茶ゼリー+プリン 嚥下訓練食Ⅲ訓練食:粥ゼリー+練り物パック+お茶ゼリー+ヨーグルトorアイオールソフト
ブレンダー食	五分菜食をミキサーにかけて粒のない均一なペースト状にし、トロミ調整食品(ネオハイトロミール皿)を添加し中間のトロミ状にしたもの。主食はブレンダー粥だが変更対応可能。トロミ無し対応も可能。
三分菜食	硬い食材を除き、煮る・蒸すなどの加熱調理により柔らかく調理したもの。五分菜食との違いは、主菜が豆腐、卵豆腐、はんぺん、茶碗蒸しなど舌でつぶせるものが主となっている。しかし、挽肉や白身魚などバラける・パサつく食材の提供もあるため適宜トロミ付きの対応を行う必要あり。主食は五分粥だが変更対応可能。 <可能な形態対応>一口大・刻み・粗刻み・主食及び副食トロミ付き対応可能。
五分菜食	硬い食材を除き、煮る・蒸すなどの加熱調理により柔らかく調理したもの。 主食は五分粥だが、変更対応可能。 <可能な形態対応>一口大・刻み・粗刻み・主食及び副食トロミ付き対応可能。
全粥食	常食と同等で、揚げ物料理の提供がない。主食は全粥だが、変更対応可能。 <可能な形態対応>一口大・刻み・粗刻み・主食及び副食トロミ付き対応可能。
常食	一般食。食材の考慮なし。 主食は米飯だが、変更対応可能。 <可能な形態対応>一口大のみ対応可能。主食・副食へのトロミ付き対応は不可能だが、汁物のみトロミ付き対応は可能。

