

< 和歌山県立医科大学附属病院紀北分院 > 食事形態一覧表

令和7年1月現在

学会分類					コード4		コード3	コード2-2	コード2-1	コード1j	コード0j
主食形態	米飯	米飯おにぎり	米飯おにぎり一口大	軟飯	軟飯おにぎり	全粥	とろみ全粥	全粥ミキサー	重湯	全粥ゼリー	嚥下開始食
特徴		1個約30g	1個約15g	米飯炊飯時の約2倍の水分量	1個約40g (一口大の場合1個約20g)		全粥にとろみ剤を加えたもの	全粥をミキサーにかけ粒が無い液状		全粥ミキサーにゲル化剤を加えたもの	プロッカゼリー
外観											
使用するとろみ剤やゲル化剤							ソフティアS			ソフティアU	

プロッカゼリー
グレープ
ピーチ
オレンジ
青りんご
ゆず
いちご

学会分類					コード4		コード3	コード2-2	コード2-1	コード1j
食種	常食			軟菜食		糊・ミミ食	嚥下ムース食	嚥下流動食Ⅱ	嚥下流動食Ⅰ	嚥下ゼリー食
形態	原形	一口大	串刺し	きざみ大	きざみ小	きざみあんかけ	ムース	ミキサートロミ	流動	ゼリー
特徴		2cm角	一口大を串に刺した もの	1cm角	0.2cm角	きざみ大にとろみ剤 で作ったあんをかけた もの	ムース(既製品)に ソースやあんをかけた もの	軟菜5分菜をミキ サーにかけてとろみ 剤を加える	普通流動食に準じる (重湯、スープ、 ジュース等)	
ハンバーグ										
鮭の塩焼き										
南瓜の煮付										
お浸し										
使用するとろみ剤やゲル化剤						ソフティアS	ソフティアS	ソフティアS	ソフティアS	ソフティアG

水分	とろみあり		
学会分類	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
名称	薄め	普通	濃いめ
特徴	水分/とろみ剤 100ml/1g	水分/とろみ剤 100ml/2g	水分/とろみ剤 100ml/3g
使用するとろみ剤やゲル化剤	ネオホワイトロミールスリム (病棟でのとろみ付けに使用)		

病院概要

和歌山県立医科大学附属病院紀北分院 中央部門 栄養管理室
伊都郡かつらぎ町妙寺219
TEL 0736-22-0066 FAX 0736-22-2579
一般病床 80床 感染症病床 4床(令和6年10月~)