






## 鶴岡病院 食形態一覧

食事名称	並菜食	軟菜食	きざみ食	ソフト食	ミキサー食
形態	一般的な料理形態	並菜食と同じ	きざみ	舌で押しつぶせる硬さ	ミキサー
工夫・基準など	幅広いメニューを提供する	食材を軟らかく調理する	基本的には軟菜食をカッターにかける	ソフティア②を使用し、既定の分量で固形化する	全てミキサーにかける
魚料理					
肉料理					
野菜料理					

とろみ剤	使用しているとろみ剤 (食事別) ① つるりんこパワフル(クリニコ)…水分に使用 ② ソフティア(2)(ニュートリー)…ソフト食の食材の固形化に使用 ③ ホット&プラス(ヘルシーフード)…全粥に使用	とろみ濃度	トロミ濃度 ① つるりんこパワフル…水分重量に対し約1% (水分200mLに対し約2.3g) ② ソフティア(2)…重量に対し1% ③ ホット&プラス…全粥100gに対し1.5g
------	---	-------	---



# 鶴岡病院 肉料理

## ■ 豚カツ

並菜食		形態	一般的な料理形態
		工夫・基準	幅広いメニューを提供する
軟菜食		形態	通常
		工夫・基準	<ul style="list-style-type: none"> <li>野菜は、重曹を使用するなどして軟らかくする</li> <li>肉等は、必要に応じスベラカーゼミートを使用して軟らかくする</li> <li>繊維の多い食品や硬い食品は提供しない</li> </ul>
きざみ食		形態	きざみ
		工夫・基準	基本的には軟菜食をカッターにかける
ソフト食		形態	舌で押しつぶせる硬さ
		工夫・基準	ソフティア②を使用し、既定の分量で固形化する
ミキサー食		形態	ミキサー
		工夫・基準	全てミキサーにかける
とろみ剤	使用しているとろみ剤 (食事別) ① つるりんこパワフル(クリニコ)…水分に使用 ② ソフティア(2)(ニュートリー)…ソフト食の食材の固形化に使用 ③ ホット&プラス(ヘルシーフード)…全粥に使用	とろみ濃度	トロミ濃度 ① つるりんこパワフル…水分重量に対し約1%(水分200mLに対し約2.3g) ② ソフティア(2)…重量に対し1% ③ ホット&プラス…全粥100gに対し1.5g






# 鶴岡病院 魚料理

## ■ さんま南蛮漬け

並菜食		形態	一般的な料理形態
		工夫・基準	幅広いメニューを提供する
軟菜食		形態	通常
		工夫・基準	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜は、重曹を使用するなどして軟らかくする</li> <li>・肉等は、必要に応じスベラカーゼミートを使用して軟らかくする</li> <li>・繊維の多い食品や硬い食品は提供しない</li> </ul>
きざみ食		形態	きざみ
		工夫・基準	<ul style="list-style-type: none"> <li>・基本的には軟菜食をカッターにかける</li> <li>・骨無の魚を使用する</li> </ul>
ソフト食		形態	舌で押しつぶせる硬さ
		工夫・基準	ソフティア②を使用し、既定の分量で固形化する
ミキサー食		形態	ミキサー
		工夫・基準	全てミキサーにかける
とろみ剤	使用しているとろみ剤 (食事別) ① つるりんこパワフル(クリニコ)…水分に使用 ② ソフティア(2)(ニュートリー)…ソフト食の食材の固形化に使用 ③ ホット&プラス(ヘルシーフード)…全粥に使用	とろみ濃度	トロミ濃度 ① つるりんこパワフル…水分重量に対し約1% (水分200mLに対し約2.3g) ② ソフティア(2)…重量に対し1% ③ ホット&プラス…全粥100gに対し1.5g

# 鶴岡病院 野菜料理

## ■ 筑前煮

並菜食		形態	一般的な料理形態
		工夫・基準	幅広いメニューを提供する
軟菜食		形態	通常
		工夫・基準	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜は、重曹を使用するなどして軟らかくする</li> <li>・肉等は、必要に応じスベラカーゼミートを使用して軟らかくする</li> <li>・繊維の多い食品や硬い食品は提供しない</li> </ul>
きざみ食		形態	きざみ
		工夫・基準	基本的には軟菜食をカッターにかける
ソフト食		形態	舌で押しつぶせる硬さ
		工夫・基準	ソフティア②を使用し、既定の分量で固形化する
ミキサー食		形態	ミキサー
		工夫・基準	全てミキサーにかける
とろみ剤	使用しているとろみ剤 (食事別) ① つるりんこパワフル(クリニコ)…水分に使用 ② ソフティア(2)(ニュートリー)…ソフト食の食材の固形化に使用 ③ ホット&プラス(ヘルシーフード)…全粥に使用	トロミ濃度	トロミ濃度 ① つるりんこパワフル…水分重量に対し約1%(水分200mLに対し約2.3g) ② ソフティア(2)…重量に対し1% ③ ホット&プラス…全粥100gに対し1.5g