

# 日野駅前病院 食形態一覧表

2026年4月  
栄養科作成

栄養量/日							
	1400kcal	1400kcal	1400kcal	1400kcal	1300kcal	500kcal	20kcal
主食							
主食名称	パン・米飯	パン・軟飯	軟飯・粥	粥	ソフト粥	なし	なし
副食							
食形態名称	形	一口大	刻み食	刻みとろみ	ソフト食	ゼリー	嚥下食
副食形態の特徴	一般的な食事	2cm程度にカットしたもの 軟菜非対応	主菜1-2cm 手ほぐし 副菜粒感の少ない ミキサー状	刻み食に とろみ餡を かけたもの	既成品： ムース食を ペースト状に調整	ブロッカゼリー エンジョイゼリー など	エンゲリード など
提供例							
嚥下調整食コード	なし	なし	なし	なし	2-1	1j	Oj
コードごとの特徴					均質でなめらかでべたつかず、あまりやすいもの	均質で付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮	均質で付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮

## その他

流動食	重湯のほかにスープやみそ汁、ジュース、ゼリーを組み合わせたもの
栄養量/日	700kcal・水分1000ml
嚥下調整食コード	*なし

\*なしとあるが、嚥下状態に合わせて指示があれば、厨房にてとろみ付け対応