栄養情報提供　　【院内食事基準について】

◆食種：一般食と疾患別治療食を提供しています

一般食	常食（成人・高齢） 妊産婦食（中期・後期産後） 小児食（離乳食含む） 軟菜食 流動食 嚥下障害食 ハーフ食
治療食 【疾患別治療食】	糖尿病・脂肪肝・痛風・肥満症食 減塩食 脂質異常症食 肝臓病食、肝硬変食 腎臓病食 膵臓・胆嚢・胆石食 潰瘍食 胃切除術後食 妊娠高血圧食 貧血食

◆食形態：咀嚼、開口障害の状態に応じて副食の形態調整を行います

＜きざみ食基準＞

・一口大：2cm 角程度の大きさに切る。小スプーンに乗る程度の大きさ

・きざみ：5mm 角程度の大きさにきざむ

＜食品形態例＞

食品		一口大 2cm 角	きざみ 5mm 角
魚類	魚	皮付きでカット	皮を除いてきざむ
卵類	卵豆腐	そのまま	そのまま
豆腐	木綿豆腐	一口大カット	きざむ
	絹豆腐	そのまま	そのまま
芋類	里芋	1/4 カット	1/8 カット
	里芋以外の芋・南瓜	一口大カット	マッシュ
果物	バナナ	そのまま	そのまま
	オレンジ	そのまま	皮を除いてきざむ
	缶詰（みかん・ダイスカット）	そのまま	きざむ