

## 【当院の I スケール表】

一般食				特別治療食							
I-1		I-5		II-1		II-4		II-6		III-1、2	
常食	5	ゼリー食	※	食塩調整食	5	潰瘍食2日目	流	胃術後食流動菜	流	蛋白調整食流動	流
成人食	5	とろみジュース食	※	食塩調整食極軟	4軟-6	潰瘍食3日目	流	胃術後食3分菜	3	蛋白調整食30A・B	5
産褥食	5	ペースト食	2-1	食塩調整安静時食	4硬-5	潰瘍食4日目	流	胃術後食極軟菜	4軟-6	蛋白調整食40A・B	5
学齢食	5	きざみとろみ食(刻とろみ)	4軟-1	食塩調整食(妊婦付加食)	5	潰瘍食5日目	流	胃術後食軟菜	4硬-6	蛋白調整食50A・B	5
小児食	5	きざみとろみ食(粗刻とろみ)	4軟-3	食塩調整食極軟(妊婦付加算)	4軟-6	潰瘍食6日目	3	胃術後食常菜	5	蛋白調整食60A・B	5
加熱食	5	きざみとろみ食(一口とろみ)	4軟-5	II-2		潰瘍食7日目	3	II-7		蛋白調整食30極軟	4軟-6
幼児食	5(一口)	I-6		脂質調整食20(極軟)	4軟-6	潰瘍食8日目	3	術後食流動菜	流	蛋白調整食40極軟	4軟-6
安静時食	4硬-5	なごみご膳	5	脂質調整食10(3分菜)	3	潰瘍食9日目	3	術後食3分菜	3	蛋白調整食50極軟	4軟-6
I-2		なごみハーフ食	5	II-3		潰瘍食10日目	4軟-6	術後食極軟菜	4軟-6	蛋白調整食60極軟	4軟-6
軟菜食	4硬-6			低残渣食極軟	4軟-6	潰瘍食11日目	4軟-6			III-3	
I-3				低残渣3分菜	3	潰瘍維持食	4軟-6			K調整食50	5
極軟菜食	4軟-6			低残渣食流動	流	潰瘍食	4軟-6			K調整食60	5
加熱食極軟	4軟-6					II-5				K調整食50極軟	4軟-6
3分菜食	3					痛風食	5			K調整食60極軟	4軟-6
流動食	流					貧血食	5			IV-1	
I-4						貧血食極軟	4軟-6			エネルギー調整食	5
離乳食前期	2-1									エネルギー食塩調整食	5
離乳食中期	2-2,4軟-2									エネルギー調整食25極軟	4軟-6
離乳食後期	4軟-2									エネルギー食塩調整食極軟	4軟-6
離乳食完了期	4軟-5										

主食	
米飯	5
軟飯	4-軟
全粥	4-全
七分粥	4-七分
五分粥	4-五分
三分粥	4-三分
全粥つぶし	2-2
全粥ミキサー(酵素)	2-1
重湯ゼリー	1j-重
重湯	流-重

### ※ 栄養補助食品

エンゲリード	0j
エンジョイゼリー	1j
エネルギーゼリー	1j
ミニタス	1j
CP10ゼリー	1j
ソフトゼリー	2-1
ハイカロッチ	2-1
リハタイムゼリー	2-2
とろみジュース	0t

- ・軟菜食: 常菜に比べ、硬い揚げ物は出ないが、焼き魚なども出るため→Iスケール分類「4硬-6」常菜ある程度噛むことが必要な食材と判断。
- ・3分菜: ふわふわ卵やうどんも出るため→Iスケール分類「3」極軟菜舌で容易につぶせる食材と判断。
- ・低残渣食: 通常は当院の極軟菜食に相当するため→Iスケール分類「4軟-5」軟菜しっかり噛まなくても上顎と舌でつぶせる食材と判断。
- ・潰瘍食6~9日目: 卵味噌汁も出るため→Iスケール分類「3」極軟菜舌で容易につぶせる食材と判断。
- ・潰瘍食10日目~潰瘍食: 煮魚も出るため→Iスケール分類「4軟-5」軟菜しっかり噛まなくても上顎と舌でつぶせる食材と判断。(当院の極軟菜食に相当)
- ・幼児食: エビフライや寿司海苔なども出るため→Iスケール分類「5」一般食と判断。しかし一口大であるため(一口)と独自で記載。
- ・全粥ミキサーは原則、酵素を作用させたものを提供する。

2023年4月改正