

施設名＜（医社）緑水会 介護老人保健施設 シルバーハウス高槻＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明
① 常食	普通		エネルギー：1100～1700kcal たんぱく質：50～60g 脂質：25～40g 形状：箸やスプーンで解れるほど軟らかく調理したもので刻む加工をしていない状態 対象：咀嚼・嚥下機能に問題のない方 備考：魚類はすべて骨なし 肉類は食べやすくカット エネルギー他 調整可能
③ 一口大 ④ 1～2cm	一口大		エネルギー：1100～1700kcal たんぱく質：50～60g 脂質：25～40g 学会分類 学会分類ごとの説明 4 形状：箸やスプーンで解れるほど軟らかく調理したものを、1～2cm前後の大きさに切る。 水分：必要に応じて増粘剤でとろみを調整する 増粘剤：委託給食会社自社製品 対象：咀嚼機能に問題がある方 自力で切り分けが困難な方 備考：魚類はすべて骨なし エネルギー他 調整可能
⑤ きざみ ⑥ 5～8mm	きざみ		エネルギー：1100～1700kcal たんぱく質：50～60g 脂質：25～40g 学会分類 学会分類ごとの説明 4 形状：歯茎で押しつぶすことができるくらい軟らかく調理したものを、5～8mm前後の大きさに刻む。 水分：必要に応じて増粘剤でとろみを調整する 増粘剤：委託給食会社自社製品 対象：咀嚼・嚥下機能に問題がある方 備考：エネルギー他 調整可能
⑦ きざみ 2～3mm	極きざみ		エネルギー：1100～1700kcal たんぱく質：50～60g 脂質：25～40g 学会分類 学会分類ごとの説明 3 形状：歯茎で押しつぶすことができるくらい軟らかく調理したものを、2～3mm前後の大きさに刻む。 主菜は、増粘剤を使用したあんをかける。その他は、必要に応じてあんをかける。 水分：必要に応じて増粘剤でとろみを調整する 増粘剤：委託給食会社自社製品 対象：咀嚼・嚥下機能に問題がある方 備考：エネルギー他 調整可能

施設名＜（医社）緑水会 介護老人保健施設 シルバーハウス高槻＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明
⑧ ミキサー とろみ	ミキサー		エネルギー：1100～1300kcal たんぱく質：50～55g 脂質：25～40g
			学会分類 2-1
⑩ ムース プリン ゼリー等	ソフト		エネルギー：1100～1300kcal たんぱく質：50～55g 脂質：25～40g
			学会分類 1j
⑫ 嚥下食	嚥下食		エネルギー：100～900kcal たんぱく質：4～34g 脂質：3～25g
			学会分類 1j

主食についての説明					
・主食は以下の5種類から選択可能					
施設での名称	学会分類	増粘剤	ゲル化剤	濃度	説明
・ 米飯(軟飯)	4				
・ 全粥	4				
・ 水切全粥	4				全粥の水分をザル等で濾す
・ ミキサー粥	2-1				
・ ゼリー粥	1j		ホット&ソフトプラス	0.7%	ミキサー粥をゲル化剤で固める