

施設名< (社医) 愛仁会 高槻病院 >



基準の名称	施設の名称	写真	説明
① 常食	常食		エネルギー：1400～2200kcal たんぱく質：59～80g 脂質：45～54g 対象者：咀嚼・嚥下機能の問題のない方 (何でも食べられる)
② 一口大 3cm	一口大		エネルギー：1400～2200kcal たんぱく質：59～80g 脂質：45～54g 形状：3cm程度にカット 対象者：咀嚼機能低下の方 (噛み切る事が困難)
④ きざみ 1cm	きざみ		エネルギー：1400～2200kcal たんぱく質：59～80g 脂質：45～54g 形状：1cm程度にカット 対象：咀嚼機能低下の方 (殆ど咀嚼機能困難または歯の欠損がある方)
⑦ きざみ 2～3mm	みじん (みじん トロミ)	 上記：みじん食	エネルギー：1200kcal たんぱく質：54g 脂質：33g 形状：2～3mm程度にカット 対象：咀嚼・嚥下困難な方 基本は全粥
			学会分類 3 (みじん トロミ) 形状：みじん形態にとろみあんをかける 形はあるが、おしつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいよう配慮されたもの 多量の離水がない 増粘剤：新スルーキング
⑧ ミキサー とろみ	ミキサー		エネルギー：1200kcal たんぱく質：48g 脂質：33g 対象：嚥下困難な方 基本はミキサー粥
			学会分類 2-1 形状：ピューレ・ペースト・ミキサー状 均質で滑らか、粒や塊のないもの 口の中でべたつかずまとまるもの 増粘剤：新スルーキング
⑩ ムース プリン ゼリー等	ムース		エネルギー：1200kcal たんぱく質：39g 脂質：30g 対象：嚥下困難な方 基本はムース粥
			学会分類 2-2 形状：ムース べたつかず、まとまりやすいもので不均質な物も含む ゲル化剤：ソフティアU、新スルーキング

施設名< (社医) 愛仁会 高槻病院 >

基準の名称	施設の名称	写真	説明
⑩ ムース プリン ゼリー等	訓練食①		エネルギー：162kcal たんぱく質：0g 脂質：0g 提供内容：エンゲリード1個
			学会分類 0 j
	訓練食②		エネルギー：690kcal たんぱく質：27.6g 脂質：23.7g 提供内容：プロッカゼリー+アイソカルHCゼリー 1個
			学会分類 1 j
⑩ ムース プリン ゼリー等	訓練食③		エネルギー：804kcal たんぱく質：33.9g 脂質：14.7g 提供内容：ムース粥+ムース食副食(大皿のみ)
			学会分類 2-2
⑧ ミキサー とろみ	訓練食④		エネルギー：939kcal たんぱく質：33.9g 脂質：21.0g 提供内容：ミキサー粥+ミキサー食副食 1/2食
			学会分類 2-1
⑦ きざみ 2~3mm	訓練食⑤		エネルギー：948kcal たんぱく質：36g 脂質：20.4g 提供内容：全粥+みじんトロミ食副食 1/2食
			学会分類 3

施設名＜（社医）愛仁会 高槻病院＞

※訓練食、みじんトロミ食、ミキサー食、ムース食はすべてとろみ茶付き

とろみの程度	
弱	強
とろみ①	とろみ②
薄いとろみ (ポタージュ状) 	中間のとろみ (はちみつ状) 

主食についての説明

・主食は以下の6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
・パン	なし				
・ごはん	なし				
・軟飯	4				
・全粥	4				
・ミキサー粥	2-1		スベラカーゼ	0.015%	全粥をフードプロセッサーにて粒なしのペースト状にし、スベラカーゼを混ぜる
・ムース粥	2-2		ソフティアU	0.5%	全粥をフードプロセッサーにて粒なしのペースト状にしゼリー化