






施設名＜（医）東和会 第一東和会病院＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明	
① 常食	常食		エネルギー：1700kcal たんぱく質：65g 脂質：50g 形状：指定なし 対象：制限なし 備考：一口大（1～2cm）・キザミ（2～3mm）対応あり	
③ 一口大 2cm	一口大		エネルギー：1300kcal たんぱく質：60g 脂質：30g 形状：1～2cm、トロミあかけ対応あり 増粘剤：トロメイク 対象：消化の良いものが必要な方 咀嚼力低下の方 備考：調理は主に煮る・蒸す・茹でるを中心とする	
⑦ きざみ 2～3mm	きざみ		エネルギー：1300kcal たんぱく質：60g 脂質：30g	
			学会分類	学会分類ごとの説明
			4	形状：2～3mm 対象：消化の良いものが必要な方 咀嚼能力が低下・困難な方、歯がない方など 備考：調理は主に煮る・蒸す・茹でるを中心とする
			トロミ付 の場合 3	形状：2～3mm 増粘剤：トロメイク 対象：消化の良いものが必要な方 咀嚼能力が低下・困難な方、歯がない方など 嚥下障害のある方 備考：調理は主に煮る・蒸す・茹でるを中心とする
⑧ ミキサー とろみ	ペースト		エネルギー：1000kcal たんぱく質：40g 脂質：25g	
			学会分類	学会分類ごとの説明
			2-1	形状：ミキサートロミ（ペースト食/粒なし） ミキサートロミかため （ペースト食かため/粒なし） 軟食をミキサーにかけて、トロミをつける 増粘剤：トロメイク 対象：咀嚼困難、嚥下障害のある方 備考：水分は増粘剤でトロミをつける

施設名＜（医）東和会 第一東和会病院＞

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	ムース食		エネルギー：1050kcal たんぱく質：45g 脂質：25g
			学会分類
	3	形状：ムース状やゼリー状 やわらか食品などにトロミあんをかける 増粘剤：トロメイク 対象：咀嚼困難、嚥下障害のある方 備考：水分は増粘剤でトロミをつける	
	2-1	形状：ミキサートロミかため (ペースト食かため/粒なし) 軟食をミキサーにかけて、トロミをつける 増粘剤：トロメイク 対象：咀嚼困難、嚥下障害のある方 備考：水分は増粘剤でトロミをつける	
ゼリー食		エネルギー：700kcal たんぱく質：30g 脂質：20g	
		学会分類	学会分類ごとの説明
		1j	形状：ゼリー状(粒なし) 市販ゼリーや、たんぱく強化ゼリー 対象：噛むことが困難で、食塊形成が困難な方
0j	形状：ゼリー状(粒なし) 市販ゼリー 対象：噛むことが困難で、食塊形成が困難な方		

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
・ごはん	なし				
・軟飯	4				
・おかゆ	4				
・ペースト粥	2-1				ミキサーにかけ、粒なしのペースト状にしたもの。
・ペースト粥 かため	2-1	トロメイク			ミキサーにかけ、粒なしのペースト状にしたものにトロミをつける。
・パン	なし				