



施設名＜（医）東和会 第二東和会病院＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明
① 常食	常食		エネルギー：2000kcal たんぱく質：75g 脂質：50g 備考：魚はすべて骨なし 肉、揚物は3等分に切る。 主食は選択可能 たけのこ・きのこ類・こんにゃく・ごぼう れんこん・海草類・もやし・切り干し大根を 除いたものを軟菜食とする
③ 一口 2cm	一口		エネルギー：2000kcal たんぱく質：75g 脂質：50g 形状：2cm角 スプーンにのる大きさ 麺の長さは2～3cm 備考：主食は選択可能 軟菜食については同上
④ きざみ 1cm	粗キザミ		エネルギー：2000kcal たんぱく質：75g 脂質：50g 基本の主食：主食は選択可能 形状：1～1.5cm 麺の長さは0.5～1cm 対象：嚥下能力に問題はないが咀嚼能力に問題が ある方 義歯が合っていない方 義歯がない方 備考：軟菜食については同上
⑥ きざみ 5mm	キザミ		エネルギー：2000kcal たんぱく質：75g 脂質：50g 基本の主食：主食は選択可能 形状：コールスロー状（5mm） 麺の長さは0.5～1cm 対象：嚥下能力に問題はないが咀嚼能力に問題が ある方 粗キザミでは大きすぎる方 備考：軟菜食については同上 希望者は主菜のみソフリ（ムース食）の 選択可能
	キザミ トロミ		エネルギー：2000kcal たんぱく質：75g 脂質：50g 基本の主食：主食は選択可能 学会分類 学会分類ごとの説明 形状：軟菜食をコールスロー状に刻んだ物にトロミを つける（粒あり） 増粘剤：つるりんこSOFT 2-2 対象：咀嚼・嚥下能力が低下している方 備考：基本はキザミトロミだが、ソフリも選択可能

施設名＜（医）東和会 第二東和会病院＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明	
⑧ ミキサー とろみ	ペースト		エネルギー：1300kcal たんぱく質：60g 脂質：30g 基本の主食：ペースト粥	
			<table border="1"> <thead> <tr> <th>学会分類</th> <th>学会分類ごとの説明</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2-1</td> <td> 形状：ペースト状（粒なし トロミあり） 増粘剤：つるりんこSOFT 対象：咀嚼・嚥下能力が低下している方 備考：基本はペーストのみであるがソフリも選択可能 </td> </tr> </tbody> </table>	学会分類
学会分類	学会分類ごとの説明			
2-1	形状：ペースト状（粒なし トロミあり） 増粘剤：つるりんこSOFT 対象：咀嚼・嚥下能力が低下している方 備考：基本はペーストのみであるがソフリも選択可能			

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
・米飯	なし				
・軟飯	4				
・全粥	4				
・粥トロミ	3	ソフティアU			全粥にトロミをつけたもの
・ペースト粥	2-1	ソフティアU			ペースト状の粥にトロミをつけたもの
・パン粥	2-2				市販品パンかゆミックスを使用