

施設名＜（福）大阪府社会福祉事業団 特別養護老人ホーム 高槻荘＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明
① 常食	常食		エネルギー：1500kcal たんぱく質：60g 脂質：40g 形状：食材によっては一口大にカットする
④ きざみ 1cm	きざみ食		エネルギー：1300kcal たんぱく質：52g 脂質：36g 形状：普通食を1cm程度にカット 備考：主菜がばらつく場合は、上からあんをかける。 あんはトロメイクSPを使用
⑦ きざみ 2～3mm	極きざみ食		エネルギー：1300kcal たんぱく質：52g 脂質：36g 学会分類 3 形状：2mm程度の大きさ クイジナート又は包丁で切る あん又はミキサーゲルで混ぜる 主菜はソフミート使用する場合もあり 添えは重曹でやわらかくして提供する場合もあり 水分：とろみ 増粘剤：トロメイクSP ゲル化剤：ミキサーゲル
⑧ ミキサー とろみ	軟食		エネルギー：1100kcal たんぱく質：44g 脂質：31g 学会分類 2-1 形状：普通食をなるべく水分を足さずにペースト状にしたもの 増粘剤：トロメイクSP 水分：とろみ
⑨ ミキサー さらさら	ミキサー食		エネルギー：1000kcal たんぱく質：40g 脂質：28g 学会分類 2-1 形状：普通食に水分を足しミキサーにかける 軟食よりゆるめに増粘剤でとろみをつける 増粘剤：トロメイクSP
⑩ ムース プリンゼリー等	プリン食		エネルギー：1000kcal たんぱく質：40g 脂質：28g 学会分類 1j 形状：普通食に水分を足し、ミキサーにかけてゲル化剤で固める。 ゲル化剤：かたまらくん 水分：ゼリー状

施設名＜（福）大阪府社会福祉事業団 特別養護老人ホーム 高槻荘＞

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
・ごはん	なし				
・ハーフ	なし				
・粥	4				
・粥ミキサー	2-1		スベラカーゼ		粥をミキサーにかけた粒なしの状態 粥をミキサーにかけた粒なしの状態に ゲル化剤をまぜる
・粥プリン	1j		スベラカーゼ		粥をミキサーにかけた粒なしの状態に ゲル化剤をまぜる