

施設名＜（医）祥佑会 藤田胃腸科病院＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明
① 常食	一般食 常食		エネルギー：1800kcal たんぱく質：75g 脂質：40g 基本の主食：軟飯 備考：野菜等は軟らかく調理
④ ⑤ ⑥ きざみ	刻み・ とろみ食	写真なし	エネルギー：1750kcal たんぱく質：75g 脂質：40g 基本の主食：全粥
			学会分類 3 学会分類ごとの説明 形状：大きさ(20～2mm)にきざむ 個別・料理に依りて対応・ 水分：増粘剤や片栗粉を使用したとろみをつけた餡 などでまとめる。 対象：歯で噛み砕くことが難しいが、歯茎や舌で 押しつぶせ、軽度の嚥下障害の方。
⑧ ミキサー とろみ	嚥下 ゼリー ・ とろみ食		エネルギー：850～1250kcal たんぱく質：30～60g 脂質：15～25g 基本の主食：全粥・七分粥・五分粥・三分粥・重湯 備考：必要栄養量は個別に対応 形状も料理・個別に対応
	嚥下 ミキサー ・ とろみ食		エネルギー：700～850kcal たんぱく質：20～35g 脂質：10～15g 基本の主食：重湯 備考：必要栄養量は個別に対応 とろみの強さは料理・個別に対応
			学会分類 1j 学会分類ごとの説明 形状：ゼリー状・とろみ 水分：ゲル化剤やゼラチンを使用してゼリー状に する。または、増粘剤や片栗粉を使用し とろみをつける。 対象：舌を押しつけられ丸のみできる方
			学会分類 3 学会分類ごとの説明 形状：ミキサー状・とろみ 水分：とろみ増粘剤や片栗粉を使用し、 とろみをつける。 対象：粒のみ込みにくい方

主食についての説明

・主食は以下の3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
・軟飯	4				個別に三分粥・五分粥・七分粥も対応 お粥をミキサーにかける（均一状） ゲル化剤を使用してお粥ゼリー
・全粥	4				
・ミキサー粥	2-1 1j				