







施設名＜（社医）仙養会 北摂総合病院＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明			
① 常食	常食		エネルギー：1500～2300kcal たんぱく質：55～85g 脂質：40～60g (年齢により5段階に分かれている) 形状：指定なし 増粘剤：ソフティアスーパーS 水分：必要に応じてトロミ対応あり 対象：制限の必要ない方 備考：調理方法、食材に関して制限なし、主食は個人対応。			
② 一口大 3cm	一口大		エネルギー：1500～2300kcal たんぱく質：55～85g 脂質：40～60g 形状：3cm 増粘剤：ソフティアスーパーS 対象：手が不自由な方など(骨折などにより) 備考：水分は必要に応じてトロミ対応あり、主食は個人対応 全て食種で対応している為個人によって異なる。			
③ サイコロ 1cm	サイコロ		エネルギー：1400～2300kcal たんぱく質：55～85g 脂質：35～60g 基本の主食：全ての食種で対応しているため個人によって異なる			
④ きざみ 7～8mm	きざみ 7～8mm		エネルギー：1400～2300kcal たんぱく質：55～85g 脂質：35～60g 基本の主食：全ての食種で対応しているため個人によって異なる			
	きざみ トロミ		エネルギー：1400～2300kcal たんぱく質：55～85g 脂質：35～60g 基本の主食：全ての食種で対応しているため個人によって異なる <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>3</td> <td>形状：2～3mmのトロミあんかけ 増粘剤：ソフティアスーパーS 水分：汁物はソフティアスーパーSでトロミ付け。 お茶はスルーパーパートナーでお茶ゼリー（Oj） 対象：患者のレベルに合わせて決定 備考：主菜のみ軟らかく煮たものを7～8mmにカットし、トロミアんをかけたもの。</td> </tr> </tbody> </table>	学会分類	学会分類ごとの説明	3
学会分類	学会分類ごとの説明					
3	形状：2～3mmのトロミあんかけ 増粘剤：ソフティアスーパーS 水分：汁物はソフティアスーパーSでトロミ付け。 お茶はスルーパーパートナーでお茶ゼリー（Oj） 対象：患者のレベルに合わせて決定 備考：主菜のみ軟らかく煮たものを7～8mmにカットし、トロミアんをかけたもの。					

施設名＜（社医）仙養会 北摂総合病院＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明
⑥ ムース プリン ゼリー等	嚥下 訓練食 Oj・Ot		エネルギー：54kcal たんぱく質：0g 脂質：0g 基本の主食：なし 学会分類 学会分類ごとの説明 Oj 形状：ゼリー（粒なし） 増粘剤：スルーパートナー 水分：お茶はソフティアスーパーSでトロミ茶（Ot） 対象：当院の嚥下障害評価マニュアルにて決定 備考：エンゲリード1個を毎食つける 主食はなし スライス法で咽頭部を重みでスムーズに 通過するもの（さらつき・付着は全くない）
	嚥下 調整食 1j		エネルギー：920kcal たんぱく質：20～30g 脂質：10g 基本の主食：おもゆ 学会分類 学会分類ごとの説明 1j 形状：ゼリー（粒なし） 増粘剤：スルーパートナー お茶はソフティアスーパーSでトロミ茶（Ot） 対象：当院の嚥下障害評価マニュアルにて決定 する他、患者のレベルに合わせて決定。 備考：スープ、ジュース等をゼリー剤で固めたものや 卵豆腐、プリン、アイソカルジェリー等を つける。 スライス法でべたつき、ざらつきがなく粘膜に くっつきにくいもの。
	嚥下 調整食 2-1		エネルギー：1000kcal たんぱく質：35～45g 脂質：20g 基本の主食：全粥 学会分類 学会分類ごとの説明 2-1 形状：ミキサーにトロミを付けたもの（粒なし） 増粘剤：スルーパートナー お茶はソフティアスーパーSでトロミ茶（Ot） 対象：患者のレベルに合わせて決定 備考：魚・肉・野菜などをミキサー状にし、 トロミを付けたもの 基本の主食は全粥をミキサーにかけ、トロミを つけたもの。
	嚥下 調整食 3		エネルギー：950kcal たんぱく質：40g 脂質：20g 基本の主食：全粥 学会分類 学会分類ごとの説明 3 形状：ムース状のもの（粒なし） 増粘剤：スルーパートナー、ソフティアスーパーS 水分：汁物はソフティアスーパーSでトロミ付け。 お茶はソフティアスーパーSでトロミ茶（Ot） 対象：患者のレベルに合わせて決定 備考：魚・肉・野菜などをミキサー状にし、 ゼリー剤で固めたものをつける。 主食は全粥をミキサートロミにしたもの

施設名＜（社医）仙養会 北摂総合病院＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明	
⑩ 軟菜 トロミ	嚥下 調整食 4		エネルギー：1000kcal たんぱく質：40g 脂質：20g 基本の主食：全粥	
			<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>4</td> <td>形状：一口大 増粘剤：スルーパートナー 水分：お茶はソフティアスーパーSでトロミ茶（0t） 対象：当院の嚥下障害評価マニュアルにて決定 備考：やわらかい食材を煮てトロミを付けたもの（食材は歯茎で潰せる固さ） 基本の主食はトロミを付けた全粥</td> </tr> </tbody> </table>	学会分類
学会分類	学会分類ごとの説明			
4	形状：一口大 増粘剤：スルーパートナー 水分：お茶はソフティアスーパーSでトロミ茶（0t） 対象：当院の嚥下障害評価マニュアルにて決定 備考：やわらかい食材を煮てトロミを付けたもの（食材は歯茎で潰せる固さ） 基本の主食はトロミを付けた全粥			

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				
・おもゆ	なし				
・ミキサー	なし				ミキサーにて粥を粒なしのペースト状にする
・ミキサー トロミ	2-1	ソフティアスーパーS			ミキサーにて粥を粒なしのペースト状にしてとろみづけ