

施設名＜（福）高城会 出丸苑＞

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：55g 脂質：40g 備考：魚類は骨なしを使用 鶏肉は酵素を使用し軟らかく提供 副食・汁物トロミ指示は個人対応可 増粘剤：ソフティアS	
③ 一口大 2cm	一口大		エネルギー：1500kcal たんぱく質：55g 脂質：40g 備考：魚類は骨なしを使用 鶏肉は酵素を使用し軟らかく提供 形状：2cm大 増粘剤：ソフティアS	
④ きざみ 1cm	きざみ		エネルギー：1500kcal たんぱく質：55g 脂質：40g 形状：1cm大 副食・汁物トロミ指示は個人対応可 増粘剤：ソフティアS 備考：魚はやわらか食材を使用	
⑦ きざみ 2～3mm	みじん		エネルギー：1500kcal たんぱく質：55g 脂質：40g 備考：魚はやわらか食材を使用	
			<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：2mm 副食・汁物トロミ指示は個人対応可 増粘剤：ソフティアS 備考：フードプロセッサーでマッシュに近い形状</td> </tr> </tbody> </table>	学会分類
学会分類	学会分類ごとの説明			
3	形状：2mm 副食・汁物トロミ指示は個人対応可 増粘剤：ソフティアS 備考：フードプロセッサーでマッシュに近い形状			
⑧ ミキサー とろみ	ミキサー		エネルギー：1500kcal たんぱく質：55g 脂質：40g	
			<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：ミキサー、均質性がある。 増粘剤：ソフティアS（副・汁に使用） スベラカーゼ（主食に使用） 備考：指示によりトロミなしの対応可能 指示により主食変更可能</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：ミキサー、均質性がある。 増粘剤：ソフティアS（副・汁に使用） スベラカーゼ（主食に使用） 備考：指示によりトロミなしの対応可能 指示により主食変更可能			

主食についての説明

・主食は以下の4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
・ ご飯	なし				
・ 軟飯	4				
・ 粥	4				
・ スムース粥	1j		スベラカーゼ		