

施設名＜（社医）祐生会 みどりヶ丘病院＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明	
① 常食	常菜		エネルギー：1400～2400kcal (年齢・性別によって区分) たんぱく質：65～80g (エネルギー比率 15%) 脂質：40～50g (エネルギー比率 25%) 基本の主食：米飯・パン (選択可能) 備考：主菜2cm以下の一口大カット、硬い物・汁物・飲み物などの提供を禁忌とする個別対応可能。	
① 常食	軟菜		エネルギー：1600kcal たんぱく質：60～65g 脂質：35～40g 基本の主食：米飯・全粥・パン (選択可能) 備考：咀嚼機能の低下がみられる患者を対象とする。 硬い食品を避け、脂肪含量の比較的小さい食品を選択する。 揚げ物や油脂を多く使う調理法は避ける。 主菜2cm以下の一口大カット、汁物・飲み物などの提供を禁忌とする個別対応可能。	
⑧ ミキサー とろみ	ソフト食		エネルギー・たんぱく質・脂質： 年齢・性別・食種によって基準値を設けている 基本の主食：米飯・全粥・5分粥・3分粥 (パンの提供原則不可)	
		学会分類	学会分類ごとの説明	
		3	形状：ソフト状 (市販品「やさしいおかずセット」使用) 舌と口蓋で押しつぶしが容易。すべてとろみ付。 増粘剤：副食には片栗粉・つるりんこを使用 (献立に応じて使い分ける) 対象：ある程度の咀嚼が可能な嚥下障害 水分 (汁物・飲み物) が提供不可	
	嚥下食Ⅱ		エネルギー：1500kcal たんぱく質：50g 脂質：30g 基本の主食：ペースト状粥 (個別対応で全粥での提供も可)	
		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・とろみあり) 増粘剤：つるりんこ 対象：開口、咀嚼の困難な嚥下障害	
⑩ ムース プリン ゼリー等	嚥下食Ⅰ		エネルギー：1200kcal たんぱく質：50g 脂質：40g 基本の主食：無し	
			学会分類	学会分類ごとの説明
			1j	形状：プリン状 (一部とろみつきのソース・餡あり) 市販品：メイバランスブリックゼリー・エンジョイゼリー・ アイソカルゼリー・トウフィール などを使用。 対象：著しい摂取量の低下・経口摂取困難
		2-1	増粘剤：片栗粉・つるりんこ (ソース・餡に使用)	

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
・米飯	なし				
・パン	なし				
・全粥	4				
・ミキサー粥	2-1	つるりんこ			全粥を粒なしのペースト状にしたもの。 必要に応じて増粘剤で硬さを調節する。
・重湯	なし				