




施設名＜（社医）愛仁会 愛仁会リハビリテーション病院＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明
① 常食	常食		エネルギー：1400～2200kcal （年齢・性別によって区分） たんぱく質：64～85g（エネルギー比率 15%） 脂質：43～55g（エネルギー比率 25%） 基本の主食：米飯・軟飯・全粥 備考：3cm 1cmの形態調整可能（個別対応）
② 一口大 3cm	一口大		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・軟飯・全粥 備考：常食・易消化食・五分粥食でも対応 形状：すべて3cmの角切り 水分：基本はトロミなし 指示があれば汁物につけて提供 対応：開口・咀嚼困難
④ きざみ 1cm	きざみ		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・軟飯・全粥 備考：常食・易消化食・五分粥食でも対応 形状：すべて1cmの角切り 水分：基本はトロミなし 指示があれば汁物につけて提供 対応：嚥下障害
⑥ きざみ 5mm	みじん		エネルギー：1165kcal たんぱく質：42.9g 脂質：36.9g 基本の主食：米飯・軟飯・全粥 形状：すべて5mm 水分：基本は無し 指示があれば、ポタージュ状もしくはハチミツ状に汁物につけている。 対象：開口・咀嚼困難・嚥下障害
	みじん とろみ		エネルギー：1165kcal（主食が全粥） たんぱく質：42.9g 脂質：36.9g 基本の主食：米飯・軟飯・全粥 形状：すべて5mm 水分：ハチミツ状のトロミ 指示があれば、ポタージュ状に変更。 おかずの上にハチミツ状のあんかけをかけている 対象：嚥下障害

施設名＜（社医）愛仁会 愛仁会リハビリテーション病院＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明
⑩ ムース プリン ゼリー等	ムース		エネルギー：1226kcal たんぱく質：38.9g 脂質：21.9g 基本の主食：全粥ムース
			学会分類 1j
⑧ ミキサー とろみ	ミキサー		エネルギー：1380kcal たんぱく質：50g 脂質：40g 基本の主食：全粥ムース（個別対応で全粥ペースト）
			学会分類 2-1

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				
・パン	なし				
・軟飯	4				
・全粥	4				
・全粥ムース	1j		ソフティアU		全粥ペースをゲル化剤で固める
・全粥ペースト	2-1				全粥を粒なしペースト状にする