

施設名＜（医社）緑水会 緑水会病院＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明	
① 常食	普通		<p>エネルギー：1000～1600kcal たんぱく質：45～60g 脂質：35～45g 形状：箸やスプーンで解れるほど軟らかく調理したもので刻む加工をしていない状態 対象：咀嚼・嚥下機能に問題のない方 備考：魚類はすべて骨なし 肉類は食べやすくカット エネルギー他 調整可能</p>	
③ ④ 一口大 1～2cm	一口大		<p>エネルギー：1000～1600kcal たんぱく質：45～60g 脂質：30～45g</p>	
			<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> <p>形状：箸やスプーンで解れるほど軟らかく調理したものを、1～2cm前後の大きさに切る。 水分：必要に応じて増粘剤でトロミを調整する 増粘剤：委託給食会社自社製品 対象：咀嚼機能に問題がある方 自力で切り分けが困難な方 備考：魚類はすべて骨なし エネルギー他 調整可能</p> </td> </tr> </tbody> </table>	学会分類
学会分類	学会分類ごとの説明			
4	<p>形状：箸やスプーンで解れるほど軟らかく調理したものを、1～2cm前後の大きさに切る。 水分：必要に応じて増粘剤でトロミを調整する 増粘剤：委託給食会社自社製品 対象：咀嚼機能に問題がある方 自力で切り分けが困難な方 備考：魚類はすべて骨なし エネルギー他 調整可能</p>			
⑤ ⑥ きざみ 5～8mm	きざみ		<p>エネルギー：1000～1600kcal たんぱく質：45～60g 脂質：30～45g</p>	
			<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> <p>形状：歯茎で押しつぶすことができるくらい軟らかく調理したものを、5～8mm前後の大きさに刻む。 水分：必要に応じて増粘剤でトロミを調整する 増粘剤：委託給食会社自社製品 対象：咀嚼・嚥下機能に問題がある方 備考：エネルギー他 調整可能</p> </td> </tr> </tbody> </table>	学会分類
学会分類	学会分類ごとの説明			
4	<p>形状：歯茎で押しつぶすことができるくらい軟らかく調理したものを、5～8mm前後の大きさに刻む。 水分：必要に応じて増粘剤でトロミを調整する 増粘剤：委託給食会社自社製品 対象：咀嚼・嚥下機能に問題がある方 備考：エネルギー他 調整可能</p>			
⑦ きざみ 2～3mm	極きざみ		<p>エネルギー：1000～1600kcal たんぱく質：45～60g 脂質：30～45g</p>	
			<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> <p>形状：歯茎で押しつぶすことができるくらい軟らかく調理したものを、2～3mm前後の大きさに刻む。 必要に応じて、増粘剤を使用したあんをかける。 水分：必要に応じて増粘剤でトロミを調整する 増粘剤：委託給食会社自社製品 対象：咀嚼・嚥下機能に問題がある方 備考：エネルギー他 調整可能</p> </td> </tr> </tbody> </table>	学会分類
学会分類	学会分類ごとの説明			
3	<p>形状：歯茎で押しつぶすことができるくらい軟らかく調理したものを、2～3mm前後の大きさに刻む。 必要に応じて、増粘剤を使用したあんをかける。 水分：必要に応じて増粘剤でトロミを調整する 増粘剤：委託給食会社自社製品 対象：咀嚼・嚥下機能に問題がある方 備考：エネルギー他 調整可能</p>			

施設名＜（医社）緑水会 緑水会病院＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明
⑧	ミキサー とろみ		エネルギー：1000～1600kcal たんぱく質：45～60g 脂質：30～45g 学会分類
			学会分類ごとの説明 2-1 形状：粒がなくミキサー状に調整したもの 水分：増粘剤を使用し粘度調整する 増粘剤：委託給食会社自社製品 対象：小さな粒でも咀嚼困難で、むせこみがあり 嚥下機能が低下した方。 備考：エネルギー他 調整可能
⑩	ムース プリン ゼリー等		エネルギー：1000～1600kcal たんぱく質：45～60g 脂質：30～45g 学会分類
		学会分類ごとの説明 1 j 形状：均質なミキサー状に調整し、ゲル化剤を加えて嚥下しやすい硬さに固めたもの。 水分：ゼリー状 ゲル化剤：ソフティアG 対象：液体でむせこみがあり 咀嚼・嚥下機能が低下した方 備考：エネルギー他 調整可能	
		エネルギー：100kcal（1個あたり）～ たんぱく質：3.7g（1個あたり）～ 脂質：2.8g（1個あたり）～ 学会分類	
	嚥下食		学会分類ごとの説明 1 j 形状：均質で離水に配慮したゼリー 水分：離水性少ない 対象：液体でむせ込みがある方 食欲低下があり少量で栄養補給が必要な方 咀嚼・嚥下機能に問題のある方 備考：状態に応じて提供量調整 付加食としても使用

主食についての説明

・主食は以下の5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（軟飯）	4				
・全粥	4				
・水切全粥	4				全粥の水分をザル等で濾す
・ミキサー粥	2-1				
・ゼリー粥	1 j		ホット&ソフトプラス	0.7%	ミキサー粥をゲル化剤で固める