

施設名＜（医）神明会 ラ・ポルトフィーナ高槻＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明
① 常食	普通食		エネルギー：1600kcal たんぱく質：60g 脂質：40g 備考：魚はすべて骨なしフィレを使用
③ 一口大 2cm	一口大		エネルギー：1600kcal たんぱく質：60g 脂質：40g 形状：2-3cm 水分：基本はとろみ無し 指示があれば汁物に付けて提供 対象：嚥下には問題ないが噛む力の弱い方・箸で切る力が弱い方・スプーンにて食べられる方
⑤ きざみ 7-8mm	きざみ		エネルギー：1600kcal たんぱく質：60g 脂質：40g 形状：プロセッサで粗くカット 麺の長さは3cm程度 水分：基本はとろみ無し 指示があれば汁物に付けて提供 対象：噛むことは難しいが、食塊形成が出来る方、 義歯が無い方
			学会分類
			トミ付の場合 3 形状：0.5-1cmきざみ 増粘剤：かんたんトロメイク 水分：同上 対象：噛むことが難しく、嚥下障害軽度の方。 義歯が無い方
⑩ ムース プリン ゼリー等	ソフト		エネルギー： 1000~1300kcal たんぱく質：40g 脂質：30g
			学会分類
			3 形状：ソフト状（スムースグルメ使用） 増粘剤：かんたんトロメイク(汁物)、スベラカーゼ(主食) 水分：汁物はとろみ剤でとろみづけ。 対象：咀嚼が難しく、嚥下しにくい方

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
• ごはん	なし				
• 軟飯	4				
• 全粥	4				
• ソフト粥	2-1	スベラカーゼ			ミキサーで全粥を粒なしのペースト状にしとろみづけ