






施設名＜（医）健和会 介護老人保健施設 ふれあい＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明						
① 常食	軟菜		エネルギー：1600kcal たんぱく質：65g 脂質：45g 備考：魚は骨なし。義歯での咀嚼を考慮し、もやし等かみにくい野菜の使用は避ける。筍、蓮根は軟らかく加熱する等工夫し提供。						
	軟菜大キザミ		軟菜と同様。キザミの程度のみ異なる。 備考：片マヒ等でスプーンで喫食する場合など、一口大程度に切った方が食べやすい場合。						
③ 一口大2cm	嚥下移行食大キザミ		エネルギー：1500kcal たんぱく質：50g 脂質：40g 備考：咀嚼嚥下機能低下があるため、軟菜より軟らかく、嚥下しやすいようすべりをよくした形態。						
			<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：歯茎でつぶせる程度の硬さで食材がばらけず嚥下しやすいよう、調理法で配慮。 水分：水分トロミ指示がある場合は液体トロミつき（増粘剤：ネオハイトロミールSLIM） 対象：歯茎等で食材を押しつぶし食塊形成、送り込みができる。</td> </tr> </tbody> </table>	学会分類	学会分類ごとの説明	3	形状：歯茎でつぶせる程度の硬さで食材がばらけず嚥下しやすいよう、調理法で配慮。 水分：水分トロミ指示がある場合は液体トロミつき（増粘剤：ネオハイトロミールSLIM） 対象：歯茎等で食材を押しつぶし食塊形成、送り込みができる。		
学会分類	学会分類ごとの説明								
3	形状：歯茎でつぶせる程度の硬さで食材がばらけず嚥下しやすいよう、調理法で配慮。 水分：水分トロミ指示がある場合は液体トロミつき（増粘剤：ネオハイトロミールSLIM） 対象：歯茎等で食材を押しつぶし食塊形成、送り込みができる。								
⑥ きざみ5mm	軟菜中キザミ		エネルギー：米飯：1600kcal 全粥：1550kcal たんぱく質：55g 脂質：40g 備考：咀嚼が軽度低下あり、キザミが必要な場合。肉・魚は白身魚やミンチ肉や市販やわらか素材も利用。果物は缶詰中心。豆腐等の軟らかい食材はキザミなし。						
			<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>形状：箸で切れる程度硬さでキザミ状にしたもの 水分：水分トロミ指示がある場合液体トロミつき（増粘剤：ネオハイトロミールSLIM） 対象：咀嚼低下はあるが、嚥下機能は概ね保たれている場合。</td> </tr> <tr> <td>なし</td> <td>葉野菜等一部ばらつきのある食材使用あり</td> </tr> </tbody> </table>	学会分類	学会分類ごとの説明	4	形状：箸で切れる程度硬さでキザミ状にしたもの 水分：水分トロミ指示がある場合液体トロミつき（増粘剤：ネオハイトロミールSLIM） 対象：咀嚼低下はあるが、嚥下機能は概ね保たれている場合。	なし	葉野菜等一部ばらつきのある食材使用あり
	学会分類	学会分類ごとの説明							
	4	形状：箸で切れる程度硬さでキザミ状にしたもの 水分：水分トロミ指示がある場合液体トロミつき（増粘剤：ネオハイトロミールSLIM） 対象：咀嚼低下はあるが、嚥下機能は概ね保たれている場合。							
なし	葉野菜等一部ばらつきのある食材使用あり								
嚥下移行食中キザミ		嚥下移行食一口大キザミと同様。キザミの程度のみ異なる。							
		<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・水分：キザミ以外嚥下移行一口大と同様 対象：歯茎でつぶせる程度位の軟らかさが必要で、且つ咀嚼低下ありキザミにした方が食べやすい場合。</td> </tr> </tbody> </table>	学会分類	学会分類ごとの説明	3	形状・水分：キザミ以外嚥下移行一口大と同様 対象：歯茎でつぶせる程度位の軟らかさが必要で、且つ咀嚼低下ありキザミにした方が食べやすい場合。			
学会分類	学会分類ごとの説明								
3	形状・水分：キザミ以外嚥下移行一口大と同様 対象：歯茎でつぶせる程度位の軟らかさが必要で、且つ咀嚼低下ありキザミにした方が食べやすい場合。								

施設名＜（医）健和会 介護老人保健施設 ふれあい＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明							
⑦ きざみ 2～3mm	軟菜 極キザミ		<p>軟菜中キザミと同様。キザミの程度のみ異なる。</p> <table border="1"> <tr> <th>学会分類</th> <th>学会分類ごとの説明</th> </tr> <tr> <td>4</td> <td>形状・水分：キザミの程度以外軟菜キザミと同様 対象：咀嚼低下あるも、嚥下機能は一定保持し、軟菜キザミより細かく刻む方が食べやすい場合。</td> </tr> <tr> <td>なし</td> <td>葉野菜等一部ばらつきのある食材の使用あり</td> </tr> </table>	学会分類	学会分類ごとの説明	4	形状・水分：キザミの程度以外軟菜キザミと同様 対象：咀嚼低下あるも、嚥下機能は一定保持し、軟菜キザミより細かく刻む方が食べやすい場合。	なし	葉野菜等一部ばらつきのある食材の使用あり	
	学会分類	学会分類ごとの説明								
	4	形状・水分：キザミの程度以外軟菜キザミと同様 対象：咀嚼低下あるも、嚥下機能は一定保持し、軟菜キザミより細かく刻む方が食べやすい場合。								
なし	葉野菜等一部ばらつきのある食材の使用あり									
嚥下移行食 極キザミ	 写真はトロミかけ	<p>嚥下移行食一口大キザミと同様。キザミの程度のみ異なる。</p> <table border="1"> <tr> <th>学会分類</th> <th>学会分類ごとの説明</th> </tr> <tr> <td>3</td> <td>形状・水分：キザミ以外嚥下移行一口大と同様 対象：歯茎でつぶせる程度位の軟らかさが必要で、且つ咀嚼低下あり、極キザミにした方が食べやすい場合。</td> </tr> <tr> <th>学会分類</th> <th>学会分類ごとの説明</th> </tr> <tr> <td>トロミかけ 3</td> <td>形状：上記形状をあんかけにする事で、食材のばらつきをなくし、咽頭残留しにくいよう配慮。 水分：水分トロミ状 (増粘剤：ネオハイトロミールSLIM) 対象：歯茎で食材を押しつぶし食塊形成が可能で、食塊の送り込みもできるが、咽頭残留し易い場合。</td> </tr> </table>	学会分類	学会分類ごとの説明	3	形状・水分：キザミ以外嚥下移行一口大と同様 対象：歯茎でつぶせる程度位の軟らかさが必要で、且つ咀嚼低下あり、極キザミにした方が食べやすい場合。	学会分類	学会分類ごとの説明	トロミかけ 3	形状：上記形状をあんかけにする事で、食材のばらつきをなくし、咽頭残留しにくいよう配慮。 水分：水分トロミ状 (増粘剤：ネオハイトロミールSLIM) 対象：歯茎で食材を押しつぶし食塊形成が可能で、食塊の送り込みもできるが、咽頭残留し易い場合。
学会分類	学会分類ごとの説明									
3	形状・水分：キザミ以外嚥下移行一口大と同様 対象：歯茎でつぶせる程度位の軟らかさが必要で、且つ咀嚼低下あり、極キザミにした方が食べやすい場合。									
学会分類	学会分類ごとの説明									
トロミかけ 3	形状：上記形状をあんかけにする事で、食材のばらつきをなくし、咽頭残留しにくいよう配慮。 水分：水分トロミ状 (増粘剤：ネオハイトロミールSLIM) 対象：歯茎で食材を押しつぶし食塊形成が可能で、食塊の送り込みもできるが、咽頭残留し易い場合。									
⑧ ミキサー とろみ	トロミ食		<p>エネルギー：1500kcal たんぱく質：50g 脂質：40g</p> <table border="1"> <tr> <th>学会分類</th> <th>学会分類ごとの説明</th> </tr> <tr> <td>2-1</td> <td>形状：ペースト状 水分：水分トロミ状 (増粘剤：ネオハイトロミールSLIM) 対象：重度の咀嚼低下等で、粒があるものは摂取困難な場合。ゼリー状では、嚥下反射遅延等で誤嚥する危険がある場合等。</td> </tr> </table>	学会分類	学会分類ごとの説明	2-1	形状：ペースト状 水分：水分トロミ状 (増粘剤：ネオハイトロミールSLIM) 対象：重度の咀嚼低下等で、粒があるものは摂取困難な場合。ゼリー状では、嚥下反射遅延等で誤嚥する危険がある場合等。			
	学会分類	学会分類ごとの説明								
2-1	形状：ペースト状 水分：水分トロミ状 (増粘剤：ネオハイトロミールSLIM) 対象：重度の咀嚼低下等で、粒があるものは摂取困難な場合。ゼリー状では、嚥下反射遅延等で誤嚥する危険がある場合等。									
⑨ ミキサー さらさら	ミキサー食		<p>トロミ食と同様。 形状：ペースト状。トロミ食のとろみなし。 対象：重度の咀嚼低下で、粒があるものは摂取困難でも、トロミをつけなくても嚥下可能な場合。</p>							
⑩ ムース プリン ゼリー等	ゼリー食		<p>エネルギー：1100kcal たんぱく質：35g 脂質：30g</p> <table border="1"> <tr> <th>学会分類</th> <th>学会分類ごとの説明</th> </tr> <tr> <td>1 j</td> <td>形状：ゼリー状 硬さ、離水等に配慮したもの 水分：水分ゼリー状（増粘剤：スルーパートナー） 対象：固形物摂取困難、ゼリー状であれば食塊保持送り込み可能な場合。</td> </tr> </table>	学会分類	学会分類ごとの説明	1 j	形状：ゼリー状 硬さ、離水等に配慮したもの 水分：水分ゼリー状（増粘剤：スルーパートナー） 対象：固形物摂取困難、ゼリー状であれば食塊保持送り込み可能な場合。			
	学会分類	学会分類ごとの説明								
1 j	形状：ゼリー状 硬さ、離水等に配慮したもの 水分：水分ゼリー状（増粘剤：スルーパートナー） 対象：固形物摂取困難、ゼリー状であれば食塊保持送り込み可能な場合。									

施設名＜（医）健和会 介護老人保健施設 ふれあい＞

主食についての説明					
・主食は以下の8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
<ul style="list-style-type: none"> ・ 米飯 ・ 軟飯 ・ 全粥 ・ 汁切粥 ・ ミキサー粥 ・ 粥ゼリー ・ パン ・ パン粥 	<ul style="list-style-type: none"> なし 4 4 3 2-1 1j なし 2-2 	なし	スベラカーゼ		重湯をきったかための全粥 ミキサーにてペースト状にした全粥 ペースト状にした全粥をゲル化剤で固める 市販品「パン粥ミックス」