

基準の名称	施設の名称	写真	説明	
① 常食	常食		エネルギー：1800～2000kcal たんぱく質：60g 脂質：45g 備考：魚はすべて骨なし 施設内の「Cafe Be」にて、一般のお客様にも提供。	
③ 一口大 2cm	粗きざみ		エネルギー：1800～2000kcal たんぱく質：60g 脂質：45g 形状：約2cm 対象：噛み切る力が弱い方	
④ きざみ 1cm	きざみ		エネルギー：1800～2000kcal たんぱく質：60g 脂質：45g 形状：約1cm 対象：粗きざみでは大きすぎる方 嚥下は問題ないが、噛む力の弱い方。	
⑦ きざみ 2～3mm	マッシュ		エネルギー：1500～1600kcal たんぱく質：55g 脂質：45g 形状：マッシュポテト状(粒あり) 水分：汁物は、必要に応じて、とろみ剤でとろみづけ。 お茶は、ゼラチン寒天でお茶ゼリーにする。 対象：噛むことは難しいが、舌で押しつぶし可能な方。	
			<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>あんかけの場合 3</td> <td>形状：マッシュポテト状(粒あり)のあんかけ 水分：同上 対象：噛むことが難しく、嚥下能力の弱い方。</td> </tr> </tbody> </table>	学会分類
学会分類	学会分類ごとの説明			
あんかけの場合 3	形状：マッシュポテト状(粒あり)のあんかけ 水分：同上 対象：噛むことが難しく、嚥下能力の弱い方。			
⑧ ミキサー とろみ	ペースト (とろみ)		エネルギー：1500～1600kcal たんぱく質：55g 脂質：45g	
			<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>2-1</td> <td>形状：ペースト状(粒なし、とろみあり) 増粘剤：ネオハイトロミールⅢ 水分：お茶は、ゼラチン寒天でお茶ゼリーにする。 対象：粒のあるものは飲み込みにくい方</td> </tr> </tbody> </table>	学会分類
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：ネオハイトロミールⅢ 水分：お茶は、ゼラチン寒天でお茶ゼリーにする。 対象：粒のあるものは飲み込みにくい方			
⑨ ミキサー さらさら	ペースト		エネルギー：1500～1600kcal たんぱく質：55g 脂質：45g 形状：さらさらの液体状(粒なし、とろみなし) 増粘剤：なし 対象：シリンジによる注入食	

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
・ごはん	なし				
・軟飯	4				
・おかゆ	4				
・ペースト粥 (とろみ)	2-1	ネオホワイトロミールⅢ			全粥をペースト状(粒なし)にし、とろみづけ。
・ペースト粥	なし	なし			全粥をペースト状(粒なし)にする