

施設名＜（社医）祐生会 みどりヶ丘介護老人保健施設＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明				
① 常食	常食		エネルギー：1400kcal たんぱく質：60g 脂質：35g 対象：咀嚼、食塊形成ができ、問題なく飲み込みができる方。				
② 一口大 3cm	きざみ食		エネルギー：1400kcal たんぱく質：60g 脂質：35g 形状：一口大（3cm位）サイズで、スプーンにのるくらいの大きさを目安とする。 対象：義歯が合わず、咀嚼力が低下している方や、麻痺などにより、手の動きが不自由な方。				
⑦ きざみ 2~3mm	極きざみ食		エネルギー：1400kcal たんぱく質：60g 脂質：35g 形状：2~3mmのみじん切りで、包丁又はフードカッターで刻んだもの。 対象：歯がない方や咀嚼力が低下している方				
			<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>2-1</td> <td>形状：ペースト状（粒なし） 備考：果物、漬物のみ市販品を使用</td> </tr> </tbody> </table>	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） 備考：果物、漬物のみ市販品を使用
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） 備考：果物、漬物のみ市販品を使用						
⑧ ミキサーとろみ	ミキサー食		エネルギー：1400kcal たんぱく質：60g 脂質：35g 対象：粒の嚥下が困難な方 備考：汁物はエブリッチで代用（希望時、粒なしの汁物にとろみを付けて提供可。） 朝の牛乳はヨーグルトで代用（希望時、牛乳にとろみを付けて提供可。）				
			<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） 水分：トロミ（3段階より選択）又はお茶ゼリー 増粘剤：つるりんこ</td> </tr> </tbody> </table>	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） 水分：トロミ（3段階より選択）又はお茶ゼリー 増粘剤：つるりんこ
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） 水分：トロミ（3段階より選択）又はお茶ゼリー 増粘剤：つるりんこ						
⑩ ムースプリンゼリー等	ソフト食		エネルギー：1400kcal たんぱく質：60g 脂質：35g 対象：咀嚼、食塊形成が困難であるが、固形物を舌で押しつぶして嚥下が可能な方。 備考：調理工程上、ソフト食にできない場合は極刻み食にトロミアンを混ぜて対応。				
			<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：調理後、水分を加えてミキサーに回し、ゲル化剤（スルーパートナー）を加えて加熱後、型に移して固めたもの。 上からとろみのあんをかける 水分：トロミ（3段階より選択）又はお茶ゼリー</td> </tr> </tbody> </table>	学会分類	学会分類ごとの説明	3	形状：調理後、水分を加えてミキサーに回し、ゲル化剤（スルーパートナー）を加えて加熱後、型に移して固めたもの。 上からとろみのあんをかける 水分：トロミ（3段階より選択）又はお茶ゼリー
			学会分類	学会分類ごとの説明			
3	形状：調理後、水分を加えてミキサーに回し、ゲル化剤（スルーパートナー）を加えて加熱後、型に移して固めたもの。 上からとろみのあんをかける 水分：トロミ（3段階より選択）又はお茶ゼリー						
<table border="1"> <tbody> <tr> <td>2-1</td> <td>形状：ペースト状（粒なし） 備考：果物、漬物のみ市販品を使用。</td> </tr> </tbody> </table>	2-1	形状：ペースト状（粒なし） 備考：果物、漬物のみ市販品を使用。					
2-1	形状：ペースト状（粒なし） 備考：果物、漬物のみ市販品を使用。						

施設名＜（社医）祐生会 みどりヶ丘介護老人保健施設＞

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	プリン食		エネルギー：980kcal たんぱく質：21g	
			<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>Oj Ot 1j</td> <td> 形状：ゼリー・プリン 対象：嚥下障害があり、咀嚼・嚥下機能が低下している方。 水分：お茶ゼリー又はとろみ3段階より選択可能 備考：市販品を使用 朝：2品 おやつ：1品 昼・夕：3品 </td> </tr> </tbody> </table>	学会分類
学会分類	学会分類ごとの説明			
Oj Ot 1j	形状：ゼリー・プリン 対象：嚥下障害があり、咀嚼・嚥下機能が低下している方。 水分：お茶ゼリー又はとろみ3段階より選択可能 備考：市販品を使用 朝：2品 おやつ：1品 昼・夕：3品			

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
・ごはん	なし				米飯と全粥を混ぜる ざるを使用して全粥の水分を切る 全粥をミキサーに回し、粒のないペースト状。
・やわらかご飯	4				
・全粥	4				
・全粥（硬め）	4				
・ミキサー粥	なし				
・パン	なし				