

施設名＜（福）大阪福祉事業財団 三島の郷＞

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：1540～2550kcal たんぱく質：75g 脂質：50g
② 一口大 3cm	キザミ		エネルギー：1540～2550kcal たんぱく質：75g 脂質：50g 対象：噛み切る力が弱い方 備考：メイン料理の魚や肉、その他の根菜類、ブロッコリーなど、固いものを刻む。
④ きざみ 1cm	荒ミジン		エネルギー：1650kcal たんぱく質：75g 脂質：50g 対象：キザミでは大きすぎる方 嚥下の問題はないが噛む力の弱い方
⑦ きざみ 2～3mm	超キザミ		エネルギー：1540～2550kcal たんぱく質：75g 脂質：50g
			学会分類 学会分類ごとの説明 3 とろみ剤：片栗粉、ソフティアS 形状：ミジンにした料理に片栗粉で作ったとろみを入れてとろみづけ
⑧ ミキサー とろみ	ペースト食		エネルギー：1650kcal たんぱく質：65g 脂質：40g
			学会分類 学会分類ごとの説明 2-1 とろみ剤：ソフティアS
⑩ ムース プリン ゼリー等	プリン食		エネルギー：1650kcal たんぱく質：65g 脂質：40g
			学会分類 学会分類ごとの説明 1 j ゲル化剤：スベラカーゼLite

施設名＜（福）大阪福祉事業財団 三島の郷＞

主食についての説明					
・主食は以下の3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"> ・ごはん ・おかゆ ・おかゆペースト ・おかゆプリン 	<ul style="list-style-type: none"> なし 4 1 j 	ソフティアS	スベラカーゼLite		ミキサーにて全粥をペーストにし、 ゲル化剤でプリンにする。