

施設名< (福) 聖ヨハネ学園 ミス・ブール記念ホーム>

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：1575kcal (主食ご飯150gとして) たんぱく質：65g 脂質：40g 備考：全体的に柔らかくなるように調理 魚は骨なし切り身を使用 フライ類も提供している 対象：咀嚼・嚥下に問題のない方
③ 一口大 2cm	粗キザミ食		エネルギー：1575kcal (主食ご飯150gとして) たんぱく質：65g 脂質：40g 備考：一口大 (小スプーンにのる大きさ) 対象：お箸などで切り分けが困難な方
④ きざみ 1cm	キザミ食		エネルギー：1575kcal (主食ご飯150gとして) たんぱく質：65g 脂質：40g 備考：軟らかいものは1cmより大きめに切る 対象：咀嚼がやや困難な方 麻痺等で切り分けが困難な方
⑦ きざみ 2~3mm	極キザミ食		エネルギー：1350kcal (主食全粥250gとして) たんぱく質：60g 脂質：38g 備考：汁物は具をミキサーにかける
			学会分類 学会分類ごとの説明 2-2 形状：ペースト状 (粒あり、トロミあり。) 増粘剤：新スルーキング i 水分：水分については個別対応 対象：咀嚼が困難、やや嚥下が困難な方。
⑧ ミキサー とろみ	ミキサー食		エネルギー：1350kcal (主食ミキサー粥190gとして) たんぱく質：60g 脂質：36g
			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、トロミあり。) 増粘剤：新スルーキング i 水分：新スルーキング i にてとろみを付ける 又はお茶ゼリー (スルーパートナー0.8%) 対象：咀嚼・嚥下が困難な方

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				ごはんに全粥を混ぜたもの
・半粥	なし				
・おかゆ	4				
・ミキサー粥	1 j		スベラカーゼ		全粥をミキサーにかけて柔らかいプリン状にする