

施設名＜（福）博乃会 特別養護老人ホーム リヴェスタひろの＞

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：1650kcal たんぱく質：60g 脂質：35g	
④ きざみ 1cm	刻み食		エネルギー：1650kcal たんぱく質：60g 脂質：35g 形状：1cm大 フードカッターまたは包丁を使用 対象：咀嚼困難な方	
⑦ きざみ 2～3mm	極刻み食		エネルギー：1650kcal たんぱく質：60g 脂質：35g 形状：1～2mm大 フードカッターまたは包丁を使用 対象：噛むことが難しく、嚥下障害軽度で食塊形成が出来る方。	
⑧ ミキサーとろみ	ミキサー食		エネルギー：1200kcal たんぱく質：50g 脂質：30g	
			<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) ミキサーで細かく粉碎し、ざるでこす。 増粘剤を加え、泡立て器で攪拌する。 全粥ペースト(粒なし)は0.5%の増粘剤使用 増粘剤：つるりんこ 対象：嚥下困難の方 備考：水分は増粘剤でトロミをつける</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) ミキサーで細かく粉碎し、ざるでこす。 増粘剤を加え、泡立て器で攪拌する。 全粥ペースト(粒なし)は0.5%の増粘剤使用 増粘剤：つるりんこ 対象：嚥下困難の方 備考：水分は増粘剤でトロミをつける			

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
・パン	なし				
・ごはん	なし				
・軟飯	4				
・お粥	4				
・ペースト粥	2-1	つるりんこ		0.5%	ミキサーで全粥を粒なしのペースト状にし、とろみづけ。