



施設名＜（医）杏仁会 介護老人保健施設ローズマリー＞

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：1500kcal たんぱく質：60g 脂質：40g	
③ 一口大 2cm	一口大		エネルギー：1500kcal たんぱく質：60g 脂質：40g 形状：約2cm 対象：噛み切る力が弱い方	
⑥ きざみ 5mm	刻み		エネルギー：1500kcal たんぱく質：60g 脂質：40g 形状：マッシュ状で粒あり、米粒大ぐらいの大きさ。 水分：とろみ付けない 対象：咀嚼能力が低下している方 早食いで咀嚼をあまりしない方	
			<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>4</td> <td>形状：マッシュ状で粒あり 米粒大ぐらいの大きさでとろみ付け 増粘剤：トロミーナナージュ 対象：咀嚼、嚥下能力も低下している方。</td> </tr> </tbody> </table>	学会分類
学会分類	学会分類ごとの説明			
4	形状：マッシュ状で粒あり 米粒大ぐらいの大きさでとろみ付け 増粘剤：トロミーナナージュ 対象：咀嚼、嚥下能力も低下している方。			
⑦ きざみ 2~3mm	極刻み		エネルギー：1500kcal たんぱく質：60g 脂質：40g 形状：マッシュ状で粒なし、ごま粒ぐらいの大きさ。 水分：とろみ付けない 対象：咀嚼困難な方 歯がなく咀嚼が難しい方	
			<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>3</td> <td>形状：マッシュ状で粒なし ごま粒ぐらいの大きさでとろみ付け 増粘剤：トロミーナナージュ 対象：咀嚼、嚥下ともに困難な方。</td> </tr> </tbody> </table>	学会分類
学会分類	学会分類ごとの説明			
3	形状：マッシュ状で粒なし ごま粒ぐらいの大きさでとろみ付け 増粘剤：トロミーナナージュ 対象：咀嚼、嚥下ともに困難な方。			
⑧ ミキサー とろみ	ミキサー食 とろみ付		エネルギー：1200kcal たんぱく質：55g 脂質：40g	
			<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：粒のない均一なマヨネーズ状 増粘剤：トロミーナナージュ 対象：粒があるものではムせてしまう方</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：粒のない均一なマヨネーズ状 増粘剤：トロミーナナージュ 対象：粒があるものではムせてしまう方			
⑨ ミキサー さらさら	ミキサー食		エネルギー：1200kcal たんぱく質：55g 脂質：40g 形状：粒のないさらさらの液体状 増粘剤：使用なし 対象：口を大きく開くできない方 (シリンジにより摂取する方)	

施設名＜（医）杏仁会 介護老人保健施設ローズマリー＞

主食についての説明					
・主食は以下の7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	なし				ミキサーにて全粥を粒なしのペースト状にする
・ペースト粥	2-1	トロミーナナージュ			ミキサーにて全粥を粒なしのペースト状にし増粘剤でとろみづけ
・食パン	なし				トーストにしてバター付け（ジャム付きも可）
・パン粥	なし				ミキサーにて食パンと牛乳を攪拌させ、鍋で加熱する。