

施設名＜（副） 恭生会 特別養護老人ホーム和朗園＞

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：1450kcal たんぱく質：55g 脂質：23g～38g
③ 一口大 2cm	一口食		エネルギー：1450kcal たんぱく質：55g 脂質：23g～38g 形状：2cm 対象：箸で一口大に切れない方や噛み切れない方
④ きざみ 1cm	粗キザミ食		エネルギー：1450kcal たんぱく質：55g 脂質：23g～38g 形状：1cm 対象：噛む力が弱い方 備考：トロミ付とトロミなしがある
⑥ きざみ 5mm	極キザミ食		エネルギー：1450kcal たんぱく質：55g 脂質：23g～38g
			学会分類 学会分類ごとの説明 4 形状：5mm 増粘剤：ソフティアS 対象：噛むことが難しい方
⑧ ミキサー とろみ	ペースト食		エネルギー：1400kcal たんぱく質：45g 脂質：23～38g
			学会分類 学会分類ごとの説明 2-1 形状：ポタージュ状（粒なし、トロミあり） 増粘剤：ソフティアS 対象：嚥下障害のある方
⑩ ムース プリン ゼリー等	ゼリー食		エネルギー：1400kcal たんぱく質：45g 脂質：23g～38g
			学会分類 学会分類ごとの説明 1j 形状：ゼリー状（2cm角にカット、歯ぐきでつぶせる） 対象：噛むことは難しいが、舌で押しつぶせる方。 備考：カットグルメを使用 主食のみ全粥をペースト状にし、スベラカーゼで固める。

施設名＜（副） 恭生会 特別養護老人ホーム和朗園＞

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
・ 米飯	なし				
・ 軟飯	4				
・ 粥	4				
・ 固粥	3				粥の水分をザルで切る
・ ペースト粥	2-1	ソフティアS			ミキサーで全粥を粒なしのペースト状にし、トロミをつける。
・ ゼリー粥	1 j		スベラカーゼ		ミキサーで全粥を粒なしのペースト状にし、再加熱してバットに流し冷やし固める。