

施設名 < (福) 高志会 特別養護老人ホーム れんげ荘 >

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：55g 脂質：40g 備考：魚は骨なしフィレを使用	
③ 一口大 2cm	一口大		エネルギー：1500kcal たんぱく質：55g 脂質：40g 形状：約2cm 対象：噛み切る力、箸で切る力が弱い方。	
⑥ きざみ 5mm	キザミ食		エネルギー：1350kcal たんぱく質：53g 脂質：40g 形状：約5～7mm 対象：咀嚼機能低下	
			<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>あんかけの場合 4</td> <td>対象：咀嚼機能、嚥下機能低下（軽度） 食塊形成困難</td> </tr> </tbody> </table>	学会分類
学会分類	学会分類ごとの説明			
あんかけの場合 4	対象：咀嚼機能、嚥下機能低下（軽度） 食塊形成困難			
⑦ きざみ 2～3mm	超キザミ食		エネルギー：1350kcal たんぱく質：53g 脂質：40g 形状：約2mm	
			<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>あんかけの場合 4</td> <td>対象：咀嚼機能、嚥下機能低下（軽度） 食塊形成困難</td> </tr> </tbody> </table>	学会分類
学会分類	学会分類ごとの説明			
あんかけの場合 4	対象：咀嚼機能、嚥下機能低下（軽度） 食塊形成困難			
⑧ ミキサー とろみ	とろみ食		エネルギー：1200kcal たんぱく質：40g 脂質：30g 形状：粒なし とろみあり	
			<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>2-2</td> <td>対象：嚥下機能低下（粒状のものが口に残る） 増粘剤：トローミファイバー</td> </tr> </tbody> </table>	学会分類
学会分類	学会分類ごとの説明			
2-2	対象：嚥下機能低下（粒状のものが口に残る） 増粘剤：トローミファイバー			

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
・ ご飯	なし				
・ 粥	4				
・ ミキサー粥	2-1				