

施設名＜（社医）愛仁会 介護老人保健施設ケーアイ＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明
① 常食	普通食 (形)		エネルギー：1450kcal たんぱく質：55g 脂質：40g 形状：形そのまま（約3cm） 対象：嚥下・咀嚼に問題のない方
④ きざみ 1cm	刻み		エネルギー：1450kcal たんぱく質：55g 脂質：40g 形状：約1cm 対象：咀嚼に問題のある方
⑥ きざみ 5mm	みじん		エネルギー：1450kcal たんぱく質：55g 脂質：40g 形状：約5mm以下 対象：咀嚼に問題のある方
	嚥下みじん		エネルギー：1450kcal たんぱく質：55g 脂質：40g 学会分類 4 形状：形態みじんにトロミをかける 増粘剤：トロメイクSP 対象：咀嚼・嚥下に問題のある方 備考：汁物は増粘剤でとろみを付ける
⑧ ミキサー とろみ	ミキサー食		エネルギー：1000kcal たんぱく質：40g 脂質：30g 学会分類 2-1 形状：ペースト状、粒なし 増粘剤：トロメイクSP 対象：咀嚼・嚥下に問題のある方 備考：増粘剤と共にミキサーにかけてペースト状にする
⑩ ムース プリン ゼリー等	ムース食		エネルギー：1450kcal たんぱく質：55g 脂質：40g 学会分類 3 形状：粒なし 増粘剤：トロメイクSP 対象：咀嚼・嚥下に問題のある方 備考：簡単につぶせるかたさの市販食品（UDF区分②③）を使用 汁物等は増粘剤でペースト状にする

施設名＜（社医）愛仁会 介護老人保健施設ケーアイ＞

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
・ご飯	なし				
・軟飯	4				
・粥	4				
・ミキサー粥	2-1		スベラカーゼ		ミキサーにて全粥を粒なしのペースト状にシトロミづけ
・おにぎり	なし				
・パン	なし				

＜その他の食事＞

糖尿食

減塩食

易消化食