

(特医) 大阪精神医学研究所 新阿武山病院

基準の名称	施設の名称	写真	説明	
① 常食	常食		エネルギー：1900 kcal たんぱく質：75 g 脂質：50g 基本の主食：米飯	
	軟菜食		エネルギー：1700kcal たんぱく質：70g 脂質：45g 基本の主食：全粥	
③ 一口大 2cm	シルバー食 とろみ付き		エネルギー：1700kcal たんぱく質：70g 脂質：45g 基本の主食：軟飯・全粥	
			学会分類	学会分類ごとの説明
			4	形状：歯茎でつぶせる位軟らかいもの ばらけやすいものに関しては、あんかけにする。 増粘剤：片栗粉
			学会分類	学会分類ごとの説明
トロミ付の場合 4	形状：歯茎でつぶせる位軟らかいものにとろみをつけたもの 増粘剤：片栗粉・新スルーキング 水分にトロミ			
⑥ きざみ 5mm	シルバー刻み		エネルギー：1650kcal たんぱく質：65g 脂質：45g 基本の主食：全粥	
			学会分類	学会分類ごとの説明
			4	形状：5mm程度の大きさをやわらかく煮る まとまりが悪いものに関しては、あんかけにする。 増粘剤：片栗粉
⑦ きざみ 2~3mm	シルバー刻み とろみ		エネルギー：1650kcal たんぱく質：65g 脂質：45g 基本の主食：全粥	
			学会分類	学会分類ごとの説明
			3	形状：5mm程度の大きさをやわらかく煮る まとまりが悪いものに関しては、あんかけにする。 増粘剤：片栗粉・新スルーキング 水分にトロミ

基準の名称	施設の名称	写真	説明
⑧	ミキサー とろみ	ミキサー 	エネルギー：1600kcal たんぱく質：65g 脂質：40g 基本の主食：全粥
			学会分類
			2-1 形状：ピューレ状 水分：トロミ 増粘剤：スルーキングi
⑩	ゼリー		エネルギー：1200kcal たんぱく質：50g 脂質：40g 基本の主食：なし
			学会分類
		1 j 形状：ゼリー状 ゲル化剤：ゼラチン 備考：プロッカ・ブリックゼリーなど 濃厚流動食をゼラチンで固めたもの	
		2-1 カロリーメイトゼリー・メイバランスゼリー	
	ムース プリン ゼリー等	固形 ミキサー 	エネルギー：1600kcal たんぱく質：65g 脂質：40g 基本の主食：粥・ゼリー粥
			学会分類
		1 j 形状：ゼリー状 高性能ミキサーを使用 ゲル化剤：スルーパートナー0.5~0.7%使用	
		2-1 水分：トロミ 増粘剤：スルーキングi	
	ゼリー (お茶ゼリー)		エネルギー・たんぱく質・脂質：個別対応
			学会分類
O t 形状：たんぱく質を含まないゼリー 嚥下開始時、とろみ付けにお茶でむせる方に用いる ジュースとろみ。			
O j お茶ゼリー			

主食についての説明				
・主食は以下の4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	説明
・米飯	なし			
・軟飯	4			
・全粥	4			
・粥ゼリー	1 j		スベラカーゼ ライト	ミキサーで全粥をペースト状にし、ゲル化剤でゼリー状にかためる。