

施設名＜（医）美喜和会 美喜和会オレンジホスピタル＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明
① 常食	常食		エネルギー：1750～2200kcal たんぱく質：65～75g 脂質：45～55g 基本の主食：米飯
⑤ きざみ 7～8mm	粗きざみ		エネルギー：1500kcal たんぱく質：55g 脂質：40g 基本の主食：全粥 形状：魚…手でほぐす 肉…クイジナートで1cm未満にきざむ 野菜…クイジナートで1cm未満にきざむ 水分：汁物は片栗粉でトロミをつける 対象：咀嚼力が低下されている方、丸呑みされる方。
⑦ きざみ 2～3mm	きざみ		エネルギー：1500kcal たんぱく質：55g 脂質：40g 基本の主食：全粥 形状：魚…クイジナートで2～3mm未満にきざむ 肉…クイジナートで2～3mm未満にきざむ 野菜…クイジナートで2～3mm未満にきざむ 水分：汁物は片栗粉でトロミをつける 対象：咀嚼力が低下されている方、丸呑みされる方。
⑧ ミキサー とろみ	ミキサー食		エネルギー：1200kcal たんぱく質：55g 脂質：33g 基本の主食：ミキサー粥
			学会分類 2-2

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
・米飯	なし				
・全粥	なし				
・ミキサー粥	2-2	つるりんこ			全粥をペースト状にし、増粘剤で硬さを調整（多少の粒あり）。