

施設名< (医) 啓友会 啓友クリニック >

基準の名称	施設の名称	写真	説明
① 常食	常食		<p>エネルギー：1400kcal (粥は1200kcal) たんぱく質：60g (粥は55g) 脂質：35g 形状：小骨の多い魚は使用しない その他は制限なし 増粘剤：梅丸とろ美 果物ゼリー又は梅丸とろ美 (果物) まとめるこ (牛乳) 対象：自力摂取可能で、咀嚼嚥下能力に特に問題がない方 備考：主食は米飯・やわらかご飯・軟飯・水切り粥・全粥・おにぎり・パンが選択可 果物は普通・スライス・する・トロミ又はゼリーが選択可 漬物は普通・刻みが選択可 肉類は普通・刻みが選択可 菜っ葉類は普通・刻みが選択可 汁物は必要な方はトロミ対応 (ゆるめの半トロミも可) 特に希望がない場合は箸のみ</p>
③ 一口大 2cm	一口大		<p>エネルギー：1400kcal (粥は1200kcal) たんぱく質：60g (粥は55g) 脂質：35g 形状：2cm 増粘剤：梅丸とろ美 果物ゼリー又は梅丸とろ美 (果物) まとめるこ (牛乳) 対象：咀嚼嚥下能力はあるが、麻痺や認知などの為、摂食動作に問題がある方 備考：主食は米飯・やわらかご飯・軟飯・水切り粥・全粥・おにぎり・パンが選択可 果物は普通・スライス・する・トロミ又はゼリーが選択可 漬物は普通・刻みが選択可 肉類は普通・刻みが選択可 菜っ葉類は普通・刻みが選択可 汁物は必要な方はトロミ対応 (ゆるめの半トロミも可) 特に希望がない場合は箸のみ</p>
	硬い物 刻み		<p>エネルギー：1400kcal (粥は1200kcal) たんぱく質：60g (粥は55g) 脂質：35g 形状：2cm、硬い食材・料理のみ5mm 増粘剤：梅丸とろ美 果物ゼリー又は梅丸とろ美 (果物) まとめるこ (牛乳) 対象：咀嚼能力低下や義歯の不具合のため、硬い物を噛めない方 備考：主食は米飯・やわらかご飯・軟飯・水切り粥・全粥・おにぎり・パンが選択可 果物は普通・スライス・する・トロミ又はゼリーが選択可 肉類は普通・刻みが選択可 菜っ葉類は普通・刻みが選択可 汁物は必要な方はトロミ対応 (ゆるめの半トロミも可) スプーンをつける 硬い物：オクラ、牛蒡、蓮根、もやし、ぜんまい、山菜、ふき、筍、こんにゃく、きのこ類、海藻類、漬物、揚げ物など</p>

施設名< (医) 啓友会 啓友クリニック >

基準の名称	施設の名称	写真	説明
⑥ きざみ 5mm	刻み		<p>エネルギー：1400kcal (粥は1200kcal) たんぱく質：60g (粥は55g) 脂質：35g 形状：5mm (パサつく肉・魚はトロミ剤を混ぜ込む) 増粘剤：梅丸とろ美 果物ゼリー又は梅丸とろ美 (果物) まとめるこ (牛乳)</p> <p>対象：咀嚼能力低下や歯がない又は義歯の不具合により、固形物の咀嚼が困難な方</p> <p>備考：主食は米飯・やわらかご飯・軟飯・水切り粥・全粥・おにぎり・パンが選択可 果物は普通・スライス・する・トロミ又はゼリーが選択可 汁物は必要な方はトロミ対応 (ゆるめの半トロミも可) 必要な方はトロミをかけて対応 (別につける事も可) スプーンをつける</p>
⑦ きざみ 1~2mm	極刻み		<p>エネルギー：1400kcal (粥は1200kcal) たんぱく質：60g (粥は55g) 脂質：35g 形状：1~2mm (パサつく肉・魚はトロミ剤を混ぜ込む) 増粘剤：梅丸とろ美 果物ゼリー又は梅丸とろ美 (果物) まとめるこ (牛乳)</p> <p>対象：咀嚼能力低下や歯がない又は義歯の不具合により、固形物の咀嚼が困難な方</p> <p>備考：主食は米飯・やわらかご飯・軟飯・水切り粥・全粥・おにぎり・パンが選択可 果物は普通・スライス・する・トロミ又はゼリーが選択可 汁物は必要な方はトロミ対応 (ゆるめの半トロミも可) 必要な方はトロミをかけて対応 (別につける事も可) スプーンをつける</p>
⑧ ミキサー とろみ 2-1	ミキサー		<p>エネルギー：1200kcal たんぱく質：55g 脂質：35g 形状：ハチミツ状。常食をミキサーにかけ、増粘剤で粘度調整する 増粘剤：梅丸とろ美 果物ゼリー又は梅丸とろ美 (果物) まとめるこ (牛乳)</p> <p>対象：咀嚼能力低下や嚥下困難、開口不全の方</p> <p>備考：主食はミキサー粥 (梅丸とろ美でハチミツ状にする) 果物はする・トロミ又はゼリーが選択可 漬物は佃煮類で対応 汁物は必要な方はトロミ対応 (ゆるめの半トロミも可) スプーンのみつける</p>
⑩ ムース プリン ゼリー等 1j	プリン		<p>エネルギー：1200kcal たんぱく質：55g 脂質：35g 形状：プリン状。常食をミキサーにかけ、固形化剤で再形成する 固形化剤：まとめるこ 果物ゼリー又は梅丸とろ美 (果物) まとめるこ (牛乳)</p> <p>対象：咀嚼能力低下や嚥下困難の方 食塊形成が難しい麻痺など舌の動きの不自由な方</p> <p>備考：主食はミキサー粥 (スベラカーゼでプリン状にする) 主菜は優しい素材シリーズを使用 果物はする・トロミ又はゼリーが選択可 漬物は佃煮類で対応 汁物は必要な方はトロミ対応 (ゆるめの半トロミも可) スプーンのみつける</p>

施設名＜（医）啓友会 啓友クリニック＞

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	説明
・ごはん	なし		ごはんに近い固さのもの
・やわらかご飯	なし		
・軟飯	4		
・水切り粥	4		
・粥	4		
・ミキサー粥	2-1	梅丸とろ美	粥をミキサーにかけた粒なしの状態に増粘剤をまぜる
・ミキサー粥 (スベラカーゼ入り)	1j	スベラカーゼ	粥をミキサーにかけた粒なしの状態に固形化剤をまぜる
・パン	なし		