

施設名＜（医）健栄会 三康病院＞

基準の名称		施設の名称	写真	説明	
①	常食	形		エネルギー：1200～2200kcal たんぱく質：50～75g 脂質：40～65g	
②	一口大 3cm	一口大 (トロミ付 =介護食)		エネルギー：1200～1800kcal たんぱく質：50～65g 脂質：35～45g 形状：一口大（2cm） 対象：形のままで食べにくい方 形状：一口大のトロミあんつき 増粘剤：かんたんトロメイク 水分：必要に応じて適宜トロミをつける 対象：形のままで食べにくく、食塊形成が難しい方。	
⑥	きざみ 5mm	キザミ		エネルギー：1200～1800kcal たんぱく質：50～65g 脂質：35～45g 形状：2～4mmに刻む 対象：咀嚼が難しいが、歯茎（歯槽堤）での押しつぶしができる方。	
				学会分類	学会分類ごとの説明
				トロミ付の場合 3	形状：2～4mmに刻んだものにトロミをつける 増粘剤：かんたんトロメイク 水分：増粘剤でトロミをつける 対象：歯茎での押しつぶしはできるが、食塊形成が難しい方。
				*写真(上)トロミなし(下)トロミ付き	
⑦	きざみ 2～3mm	極キザミ	写真なし	エネルギー：1200～1800kcal たんぱく質：50～65g 脂質：35～45g 形状：キザミよりさらに細かく刻んだもの 対象：咀嚼が難しく、「キザミ」では食べにくい方。	
				学会分類	学会分類ごとの説明
				トロミ付の場合 3	形状：「極キザミ」にトロミをつける 増粘剤：かんたんトロメイク 水分：増粘剤でトロミをつける 対象：粒があっても問題ないが、「キザミ・トロミ」では食べにくい方。
⑧	ミキサー とろみ	ソフト食	写真なし	エネルギー：1200～1800kcal たんぱく質：50～65g 脂質：35～45g	
				学会分類	学会分類ごとの説明
				1 j	形状：ペースト状にしたものを固形化（粒なし） ゲル化剤：ミキサーゲル
				0 t	水分：増粘剤（かんたんトロメイク）でトロミをつける 対象：水分・粒共に飲み込みが難しいが、舌で押しつぶす力がある方。

施設名＜（医）健栄会 三康病院＞

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 トロミ (嚥下食)		エネルギー：1200～1800kcal たんぱく質：50～65g 脂質：35～45g
				学会分類
2-1			形状：ペースト状（粒なし・トロミあり） 増粘剤：かんたんトロメイク 水分：増粘剤でトロミをつける 対象：水分、粒共に飲み込みが難しい方。	
⑨	ミキサー さらさら	ミキサー	写真なし エネルギー：1200～1800kcal たんぱく質：50～65g 脂質：35～45g 形状：ペースト状（粒なし、トロミなし） 対象：水分の飲み込みは問題ないが、粒の飲み込みが難しい方。	
⑩	ムース プリン ゼリー等	特別食	写真なし 栄養価、メニューは個人対応。	
		嚥下訓練食 レベル0	写真なし エネルギー：80kcal たんぱく質：6.2g 脂質：0g 備考：ゼリー1個 昼食のみの提供	
			学会分類	学会分類ごとの説明
		1 j		形状：均質で付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 対象：経口摂取を始める方
		嚥下訓練食 レベル1	写真なし エネルギー：160kcal たんぱく質：10.2g 脂質：12.7g 備考：ゼリー2個 昼食のみの提供	
			学会分類	学会分類ごとの説明
1 j		形状：均質で付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・ムース状のもの 対象：レベル0がクリアできた方		
嚥下訓練食 レベル2	写真なし エネルギー：240kcal たんぱく質：4.0g 脂質：5.8g 備考：ゼリー2個 昼食のみ提供			
	学会分類	学会分類ごとの説明		
1 j		形状：均質で付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・ムース状のもの 対象：レベル0・1がクリアできた方		

主食についての説明

・主食は以下から選択可能（7分・5分・3分も適宜対応しています）

施設での名称	学会分類	増粘剤	ゲル化剤	濃度	説明
・ごはん	なし				
・全粥	4				
・粥ゼリー	1 j		ソフティアU	0.3～0.75%	ミキサーにて全粥をペースト状にし、ゼリー状に固める。