

施設名〈高槻赤十字病院〉

基準の名称	施設の名称	写真	説明
① 常食	成人菜		エネルギー1,750kcal たんぱく質：70g 脂質：45g 基本の主食：米飯 形状：制限なし 備考：年齢区分、性別により主食量（米飯）を変更。 主食は軟飯、全粥に変更可能（その他個人対応あり）。
② 一口大 3cm	3分菜		エネルギー：1000kcal たんぱく質：60g 脂質：30g
			学会分類 3 学会分類ごとの説明 魚、肉は舌で容易に押しつぶせるように豆腐と混ぜ成形し使用。 芋類、根菜、茄子は皮をむき軟らかく加熱し使用。 葉物野菜はスベラカーゼミートを使用し加熱後刻みトロミーナでトロミをつける トマトは皮と種を除いて出汁で加熱し使用
⑥ きざみ 5mm	きざみ		エネルギー：1450kcal たんぱく質：65g 脂質：30g
			学会分類 3 学会分類ごとの説明 魚、肉は舌で容易に押しつぶせるように豆腐と混ぜ成形し一口大にし使用。 芋類、根菜、茄子は皮をむき軟らかく加熱し刻むかマッシュ状にて使用。 葉物野菜はスベラカーゼミートを使用し加熱後刻みトロミーナでトロミをつける トマトは皮と種を除いて加熱し使用 中間のとろみのあんをかけて提供
⑧ ミキサー とろみ	ミキサー		エネルギー：1460kcal たんぱく質：65g 脂質：25g
			学会分類 2-1 学会分類ごとの説明 3分菜をミキサーにかけて提供 トロミは中間のとろみに調整 増粘剤：トロミーナ
ムース プリン ゼリー等		写真なし	備考：付加食として、市販されている物を提供。 学会分類 1 j 学会分類ごとの説明 アイソカルゼリー・ソフトアガロリー・ アイソカルゼリーHC

施設名〈高槻赤十字病院〉

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	濃度	説明
・米飯	なし				
・軟飯	4				
・全粥	4				
・ミキサー粥	1 j		プリンナール		全粥をミキサーにかけ粥ゼリー (ゼリー剤1.2%)にする