

施設名＜（福）成光苑 高槻けやきの郷＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明
① 常食	普通食		エネルギー：1500kcal たんぱく質：60g 脂質：41g 対象：歯の状態、嚥下に問題なく食べることができる人。 備考：一口大カットは、ユニットにて介護職員が対応。 主食量の増減で、1400～1600kcalに調整。
⑧ ミキサーとろみ	トロミ食		エネルギー：1400kcal たんぱく質：46g 脂質：44g 対象：ムセや溜め込みに加えて、口の開きが悪い人。 ムース食を、別々にミキサーにかける。
⑩ ムースプリンゼリー等	ソフト食		エネルギー：1450kcal たんぱく質：54g 脂質：46g 学会分類 4 対象：嚥下に問題はないが、噛むのが難しい人。 備考：酵素処理ややわらか食材の使用で、歯茎で噛めるかたさに調整。 主食量の増減で、1350～1550kcalに調整。 見た目が、なるべく常食と同じになるように工夫をしている。
	ムース食		エネルギー：1400kcal たんぱく質：46g 脂質：44g 学会分類 1 j 対象：ムセや溜め込みがみられ、嚥下に不安がある人。 備考：ペースト食に、増粘剤やゲル化剤を加えて固めた既製品（おもに給食業者のPB商品）を使用。 主食量の増減で、1350～1550kcalに調整。

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
・ ご飯					
・ 半粥	4				ご飯60g+米粥100gの割合で混ぜて、軟飯対象の方に提供。
・ 米粥	4	適宜 (トロメイククリア)			おかゆ
・ 米粥 ミキサー	2-1	適宜 (トロメイククリア)			ミキサーにて米粥を粒なしのペースト状にする