

施設名＜（副）恭生会 特別養護老人ホーム和朗園＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明				
①	常食	普通食	<p>エネルギー：1450kcal たんぱく質：55g 脂質：23g～38g</p> 				
③	一口大 2cm	一口食	<p>エネルギー：1450kcal たんぱく質：55g 脂質：23g～38g</p> <p>形状：2cm 対象：箸で一口大に切れない方や噛み切れない方</p> 				
④	きざみ 1cm	粗キザミ食	<p>エネルギー：1450kcal たんぱく質：55g 脂質：23g～38g</p> <p>形状：1cm 対象：噛む力が弱い方 備考：トロミ付とトロミなしがある</p> 				
⑥	きざみ 5mm	極キザミ食	<p>エネルギー：1450kcal たんぱく質：55g 脂質：23g～38g</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>学会分類</th><th>学会分類ごとの説明</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4</td><td>形状：5mm 増粘剤：ソフティアS 対象：噛むことが難しい方</td></tr> </tbody> </table> 	学会分類	学会分類ごとの説明	4	形状：5mm 増粘剤：ソフティアS 対象：噛むことが難しい方
学会分類	学会分類ごとの説明						
4	形状：5mm 増粘剤：ソフティアS 対象：噛むことが難しい方						
⑧	ミキサー とろみ	ペースト食	<p>エネルギー：1400kcal たんぱく質：45g 脂質：23～38g</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>学会分類</th><th>学会分類ごとの説明</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2-1</td><td>形状：ポタージュ状（粒なし、トロミあり） 増粘剤：ソフティアS 対象：嚥下障害のある方</td></tr> </tbody> </table> 	学会分類	学会分類ごとの説明	2-1	形状：ポタージュ状（粒なし、トロミあり） 増粘剤：ソフティアS 対象：嚥下障害のある方
学会分類	学会分類ごとの説明						
2-1	形状：ポタージュ状（粒なし、トロミあり） 増粘剤：ソフティアS 対象：嚥下障害のある方						
⑩	ムース プリン ゼリー等	ゼリー食	<p>エネルギー：1400kcal たんぱく質：45g 脂質：23g～38g</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>学会分類</th><th>学会分類ごとの説明</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1j</td><td>形状：ゼリー状（2cm角にカット、歯ぐきでつぶせる） 対象：噛むことは難しいが、舌で押しつぶせる方。 備考：カットグルメを使用 主食のみ全粥をペースト状にし、スペラカーゼで固める。</td></tr> </tbody> </table> 	学会分類	学会分類ごとの説明	1j	形状：ゼリー状（2cm角にカット、歯ぐきでつぶせる） 対象：噛むことは難しいが、舌で押しつぶせる方。 備考：カットグルメを使用 主食のみ全粥をペースト状にし、スペラカーゼで固める。
学会分類	学会分類ごとの説明						
1j	形状：ゼリー状（2cm角にカット、歯ぐきでつぶせる） 対象：噛むことは難しいが、舌で押しつぶせる方。 備考：カットグルメを使用 主食のみ全粥をペースト状にし、スペラカーゼで固める。						

施設名＜（副）恭生会 特別養護老人ホーム和朗園＞

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	ゲル化剤	濃度	説明
・ 米飯	なし				
・ 軟飯	4				
・ 粥	4				粥の水分をザルで切る
・ 固粥	3				ミキサーで全粥を粒なしのペースト状にし、トロミをつける。
・ ペースト粥	2-1	ソフティアS			ミキサーで全粥を粒なしのペースト状にし、再加熱してバットに流し冷やし固める。
・ ゼリー粥	1 j		スペラカーゼ		