

(特医) 大阪精神医学研究所 新阿武山病院

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：1900 kcal たんぱく質：75 g 脂質：50g 基本の主食：米飯</p> 						
		軟菜食	<p>エネルギー：1700kcal たんぱく質：70g 脂質：45g 基本の主食：全粥</p> 						
③	一口大 2cm	シルバー 食 とろみ付 き	<p>エネルギー：1700kcal たんぱく質：70g 脂質：45g 基本の主食：軟飯・全粥</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：歯茎でつぶせる位軟らかいもの ばらけやすいものに関しては、あんかけにする。 増粘剤：片栗粉</td></tr> <tr> <td>トロミ付の 場合 4</td><td>形状：歯茎でつぶせる位軟らかいものにとろみを つけたもの 増粘剤：片栗粉・新スルーキングi 水分にトロミ</td></tr> </tbody> </table>	学会分類	学会分類ごとの説明	4	形状：歯茎でつぶせる位軟らかいもの ばらけやすいものに関しては、あんかけにする。 増粘剤：片栗粉	トロミ付の 場合 4	形状：歯茎でつぶせる位軟らかいものにとろみを つけたもの 増粘剤：片栗粉・新スルーキングi 水分にトロミ
学会分類	学会分類ごとの説明								
4	形状：歯茎でつぶせる位軟らかいもの ばらけやすいものに関しては、あんかけにする。 増粘剤：片栗粉								
トロミ付の 場合 4	形状：歯茎でつぶせる位軟らかいものにとろみを つけたもの 増粘剤：片栗粉・新スルーキングi 水分にトロミ								
⑥	きざみ 5mm	シルバー 刻み	<p>エネルギー：1650kcal たんぱく質：65g 脂質：45g 基本の主食：全粥</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程度の大きさをやわらかく煮る まとまりが悪いものに関しては、 あんかけにする。 増粘剤：片栗粉</td></tr> </tbody> </table>	学会分類	学会分類ごとの説明	4	形状：5mm程度の大きさをやわらかく煮る まとまりが悪いものに関しては、 あんかけにする。 増粘剤：片栗粉		
学会分類	学会分類ごとの説明								
4	形状：5mm程度の大きさをやわらかく煮る まとまりが悪いものに関しては、 あんかけにする。 増粘剤：片栗粉								
⑦	きざみ 2~3mm	シルバー 刻み とろみ	<p>エネルギー：1650kcal たんぱく質：65g 脂質：45g 基本の主食：全粥</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>3</td><td>形状：5mm程度の大きさをやわらかく煮る まとまりが悪いものに関しては、 あんかけにする。 増粘剤：片栗粉・新スルーキングi 水分にトロミ</td></tr> </tbody> </table>	学会分類	学会分類ごとの説明	3	形状：5mm程度の大きさをやわらかく煮る まとまりが悪いものに関しては、 あんかけにする。 増粘剤：片栗粉・新スルーキングi 水分にトロミ		
学会分類	学会分類ごとの説明								
3	形状：5mm程度の大きさをやわらかく煮る まとまりが悪いものに関しては、 あんかけにする。 増粘剤：片栗粉・新スルーキングi 水分にトロミ								

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	<p>エネルギー：1600kcal たんぱく質：65g 脂質：40g 基本の主食：全粥</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：ピューレ状 水分：トロミ 増粘剤：スルーキングi</td></tr> </tbody> </table>	学会分類	学会分類ごとの説明	2-1	形状：ピューレ状 水分：トロミ 増粘剤：スルーキングi		
学会分類	学会分類ごとの説明								
2-1	形状：ピューレ状 水分：トロミ 増粘剤：スルーキングi								
		ゼリー	<p>エネルギー：1200kcal たんぱく質：50g 脂質：40g 基本の主食：なし</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>1 j</td><td>形状：ゼリー状 ゲル化剤：ゼラチン 備考：プロッカ・ブリックゼリーなど 濃厚流動食をゼラチンで固めたもの</td></tr> <tr> <td>2-1</td><td>カロリーメイトゼリー・メイバランスゼリー</td></tr> </tbody> </table>	学会分類	学会分類ごとの説明	1 j	形状：ゼリー状 ゲル化剤：ゼラチン 備考：プロッカ・ブリックゼリーなど 濃厚流動食をゼラチンで固めたもの	2-1	カロリーメイトゼリー・メイバランスゼリー
学会分類	学会分類ごとの説明								
1 j	形状：ゼリー状 ゲル化剤：ゼラチン 備考：プロッカ・ブリックゼリーなど 濃厚流動食をゼラチンで固めたもの								
2-1	カロリーメイトゼリー・メイバランスゼリー								
⑩	ムース プリン ゼリー等	固形 ミキサー	<p>エネルギー：1600kcal たんぱく質：65g 脂質：40g 基本の主食：粥・ゼリー粥</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>1 j</td><td>形状：ゼリー状 高性能ミキサーを使用 ゲル化剤：スルーパートナー0.5~0.7%使用</td></tr> <tr> <td>2-1</td><td>水分：トロミ 増粘剤：スルーキングi</td></tr> </tbody> </table>	学会分類	学会分類ごとの説明	1 j	形状：ゼリー状 高性能ミキサーを使用 ゲル化剤：スルーパートナー0.5~0.7%使用	2-1	水分：トロミ 増粘剤：スルーキングi
学会分類	学会分類ごとの説明								
1 j	形状：ゼリー状 高性能ミキサーを使用 ゲル化剤：スルーパートナー0.5~0.7%使用								
2-1	水分：トロミ 増粘剤：スルーキングi								
		ゼリー (お茶ゼリー)	<p>エネルギー・たんぱく質・脂質：個別対応</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>O t</td><td>形状：たんぱく質を含まないゼリー 嚥下開始時、とろみ付けにお茶でむせる方に用いる ジュースとろみ。</td></tr> <tr> <td>O j</td><td>お茶ゼリー</td></tr> </tbody> </table>	学会分類	学会分類ごとの説明	O t	形状：たんぱく質を含まないゼリー 嚥下開始時、とろみ付けにお茶でむせる方に用いる ジュースとろみ。	O j	お茶ゼリー
学会分類	学会分類ごとの説明								
O t	形状：たんぱく質を含まないゼリー 嚥下開始時、とろみ付けにお茶でむせる方に用いる ジュースとろみ。								
O j	お茶ゼリー								

#### 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	説明
・米飯	なし			
・軟飯	4			
・全粥	4			
・粥ゼリー	1 j		スペラカーゼ ライト	ミキサーで全粥をペースト状にし、ゲル化剤でゼリー状にかためる。