

施設名＜大阪医科薬科大学三島南病院＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明
① 常食	常食		エネルギー：1750kcal たんぱく質：65g 脂質：45g 基本の主食：朝パン 昼・夕食御飯 備考：水分1400ml /日（常食H）
③ 一口大 2cm	一口大		エネルギー：1500kcal たんぱく質：60g 脂質：40g 形状：包丁で切った2cm大 基本の主食：朝・昼・夕食 お粥 備考：水分1800ml /日
⑥ きざみ 5mm	きざみ		エネルギー：1500kcal たんぱく質：60g 脂質：40g 形状：3～5mm大 包丁で切るか、又はクイジナートを使用。 葉物はクイジナートで刻み、必要に応じて包丁で繊維を切る。 豆類はミキサーにかける 基本の主食：朝・昼・夕食 お粥 対象：咀嚼困難の方 備考：食塊形成補助のため水分は必要時ベッドサイドにて個人負担で増粘剤を使用 水分1800ml /日
⑦ きざみ 2～3mm	極小 きざみ		エネルギー：1500kcal たんぱく質：60g 脂質：40g 基本の主食：朝・昼・夕食 ペースト粥 備考：食塊形成補助のため水分は必要時ベッドサイドにて個人負担で増粘剤を使用 水分1800ml /日 形状：1～2mm大 包丁で切るか、又はクイジナートを使用。 豆腐のみミキサーにかける 水分：必要時ベッドサイドにて個人負担で増粘剤を使用 対象：噛むことが難しく、嚥下障害軽度で食塊形成が出来る方。
			学会分類 トロミ付の場合 3

施設名＜大阪医科薬科大学三島南病院＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明	
⑧ ミキサー とろみ	ペースト		エネルギー：1300kcal たんぱく質：60g 脂質：30g 基本の主食：朝・昼・夕食 お粥 備考：水分1900m l /日	
			学会分類 学会分類ごとの説明	
			2-1 形状：ペースト状（粒なし） ミキサーで細かく粉碎し、ざるで濾す。 増粘剤を加え、泡立て器で攪拌する。 全粥ペースト（粒なし）は0.5%の増粘剤使用 増粘剤：梅丸とろ美 対象：嚥下困難の方 備考：水分は増粘剤でトロミをつける	
			2-2 形状：上記と同様であるが、繊維がしっかりした魚 などで不均一な食材も一部使用あり。	
⑩ ムース プリン ゼリー等	直接訓練 食（学会 分類0 j）		エネルギー：64kcal（1食あたり） たんぱく質：0g 脂質：0g 基本の主食：なし	
			学会分類 学会分類ごとの説明	
			0 j 形状：ゼリー状（粒なし） アイソカルジェリー-くりん、 エンゲリードミニを使用。 対象：噛むことが困難で、食塊形成が困難な方。	
	嚥下食Ⅰ （学会分 類1 j）			エネルギー：900kcal たんぱく質：24g 脂質：40g 基本の主食：なし 備考：直接訓練食のステップアップとして学会分類1 jを 主として構成 少量で高カロリー 水分350ml/日
			学会分類 学会分類ごとの説明	
			0 j 形状：ゼリー状（粒なし） コンソメスープゼリー、ピタトースゼリーを ソフティアGで作成。 対象：噛むことが困難で、食塊形成が困難な方。	
		1 j 形状：ゼリー状（粒なし） 1 jの中でも付着性・凝集性が0 jに近い 商品を利用 えねばくゼリー・スティックゼリー・ エンジョイゼリーなど使用。 対象：噛むことが困難で、食塊形成が困難な方。		
嚥下食Ⅱ （学会分 類1 j）			エネルギー：1200kcal たんぱく質：35g 脂質：27g 基本の主食：ゼリー粥（ペースト状にした粥をゼリー化） 備考：嚥下食Ⅰのステップアップとしている 嚥下食Ⅰよりも付着性が高く、量も増えている。 水分1000m l /日	
		学会分類 学会分類ごとの説明		
		0 j 形状：ゼリー状（粒なし） コンソメスープゼリーをソフティアGで作成 対象：噛むことが困難で、食塊形成が困難な方。		
		1 j 形状：ゼリー状（粒なし） えねばくゼリー、スティックゼリー、 エンジョイゼリー、やわらか倶楽部など使用 増粘剤：ソフティアG（副食） スベラカーゼ（粥） 対象：噛むことが困難で、食塊形成が困難な方。		

施設名〈大阪医科薬科大学三島南病院〉

主食についての説明					
・主食は以下の7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
・パン	なし				
・ごはん	なし				
・軟飯	4				
・おかゆ	4				
・ペースト粥	2-1	梅丸とろ美		0.5%	クイジナートにて全粥を粒なしのペースト状にしとろみづけ
・ゼリー粥	1 j		スベラカーゼ	0.5%	全粥をクイジナートにて粒なしのペースト状にしゼリー化
・重湯	なし				