








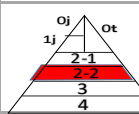


1. おかず形態一覧表

名称	常菜食	軟菜食	軟菜食一口大	軟菜食きざみ	軟菜食極きざみ	軟菜食ミキサー	嚥下食Ⅲ (ソフト食)
肉のおかず	鶏肉の塩麴焼き 	鶏肉の塩麴焼き 	鶏肉の塩麴焼き 	鶏肉の塩麴焼き 	鶏肉の塩麴焼き 	鶏肉の塩麴焼き 	鶏肉の塩麴焼き 
魚のおかず	ぶりの西京焼き 	ぶりの西京焼き 	ぶりの西京焼き 	ぶりの西京焼き 	ぶりの西京焼き 	ぶりの西京焼き 	ぶりの西京焼き 
野菜のおかず	野菜の含め煮 	野菜の含め煮 	野菜の含め煮 	野菜の含め煮 	野菜の含め煮 	野菜の含め煮 	野菜の含め煮 
内容	一般的な食事	かたいものや繊維の多いものを除き軟らかく調理したもの	軟菜食をスプーンにのる大きさに切ったもの	軟菜食を0.5~0.8cmに刻んだもの とろみ剤でまとまりやすくしている	軟菜食を0.2~0.4cmに刻んだもの とろみ剤でまとまりやすくしている	軟菜食をミキサーにかけペースト状にしたもの 同じ状態にするため とろみ剤使用	軟菜食ミキサーをゲル化剤(スベラカーゼ・ミキサーパウダー)で固める又は市販のソフト食材を用いる
大きさ・形状	一口大可能	通常大きさ	1.5~2cm	0.5~0.8cm	0.2~0.4cm	ペースト状	ムース状・ゼリー状・ミキサー状
咀嚼の必要性				容易に噛める	歯茎でつぶせる	噛まなくてよい	舌でつぶせる
学会分類2013							
栄養量目安(病院)	米飯160g 1800kcal	全粥300g 1500kcal	全粥300g 1500kcal	全粥300g 1500kcal	全粥300g 1500kcal	ミキサー粥300g 1500kcal	ミキサー粥200g 1200kcal
栄養量目安(老健)	米飯120g 1500kcal	全粥250g 1400kcal	全粥250g 1400kcal	全粥250g 1400kcal	全粥250g 1400kcal	ミキサー粥250g 1400kcal	ミキサー粥250g 1200kcal

2. 水分トロミ基準

名称	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
とろみ調整食品	ネオハイトミールⅢ	ネオハイトミールⅢ	ネオハイトミールⅢ
濃度(量)	200mlに対し小さじ1杯(5cc)	200mlに対し小さじ2杯(10cc)	200mlに対し小さじ3杯(15cc)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2. 水分ゼリー

名称	お茶ジュレ	果物ジュレ
とろみ調整食品	まぜてもジュレ	まぜてもジュレ果物味
濃度(量)	80℃以上の麦茶1Lに対して1袋(50g)	80℃以上のお湯1Lに対して1袋(50g)

3. 主食一覧

名称	ご飯	かゆ	七分粥	五分粥	三分粥	重湯	ミキサー粥
内容	通常のご飯	水分が多く軟らかい	かゆと重湯を7:3の比重で混ぜたもの	かゆと重湯を5:5の比重で混ぜたもの	かゆと重湯を3:7の比重で混ぜたもの	かゆの上澄み	かゆに1.5%のスベラカーゼを加えミキサーにかけたもの
米と水分量	重量比 =米1:水2	重量比 =米1:水5					
学会分類2013		4					1j

4. 経管栄養

商品名	ラクフィア エコフローアクア マイエフッシュケア2.5
経管栄養回数	1~3回

5. 栄養補助食品

商品名	メディミロインプラス アイソカルゼリーHC えねばくゼリー ビタミンサポートゼリー
-----	--

6. 経口評価

評価・評価方法	病院: STが評価し、必要時VE・VF評価実施。外来VE・VFも可能。リクライニング車椅子・普通型車椅子・ベッド上にて介助可能。 老健: STが評価。リクライニング車椅子・普通型車椅子にて介助可能
---------	---