



施設名〈(福)聖ヨハネ学園 ミス・ブール記念ホーム〉

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 (主食ご飯150gとして) たんぱく質：65g 脂質：40g 形状：全体的にやわらかくなるように調理 魚は骨なし切り身を使用 フライ類も提供している 対象：咀嚼・嚥下機能に問題がない方
③ 一口大 2cm	粗キザミ食		エネルギー：1500kcal (主食ご飯150gとして) たんぱく質：65g 脂質：40g 形状：一口大(小スプーンにのる大きさ) 対象：お箸などで切り分けが困難な方
④ きざみ 1cm	キザミ食		エネルギー：1500kcal (主食ご飯150gとして) たんぱく質：65g 脂質：40g 形状：1cm やわらかいものは、1cmより大きめに切る 対象：咀嚼がやや困難な方 麻痺などで切り分けが困難な方
⑦ きざみ 2～3mm	極キザミ食		エネルギー：1200kcal (主食全粥120gとして) たんぱく質：60g 脂質：40g 形状：2～3mm 対象：咀嚼が困難、やや嚥下が困難な方 備考：調理済みの食事をフードプロセッサーにかける バラバラになる場合は必要に応じて、水分を足し とろみ調整食品(新スルーキング i)を加えて、ま とまりをよくする 汁物の具はミキサーにかける
⑧ ミキサー とろみ	ミキサー食		エネルギー：1250kcal (主食ミキサー粥150gとして) たんぱく質：60g 脂質：40g 形状：ペースト状 増粘剤：新スルーキング i ミキサー粥はスベラカーゼ 対象：咀嚼・嚥下が困難な方 備考：調理済みの食事を水分(主にだし汁)と共にミキサ ーにかける さらさらの状態の場合は、とろみ調 整食品(新スルーキング i)を加えて、ペースト状 にする ミキサー粥は全粥にスベラカーゼを加えて加熱し ミキサーにかける(やわらかいプリン状のお粥)