

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：1600kcal（主食ご飯150gとして） たんぱく質：68g 脂質：40g 備考：全体的に柔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・嚥下に問題のない方
③ 一口大 2cm	粗キザミ食		エネルギー：1600kcal（主食ご飯150gとして） たんぱく質：68g 脂質：40g 備考：一口大（2～3cm大） 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 備考：軟らかいものは1cmより大きめに切る 対象：咀嚼がやや困難な方
⑦ きざみ 2～3mm	極キザミ食		エネルギー：1390kcal（主食全粥260gとして） たんぱく質：65g 脂質：40g 備考：汁物は具をミキサーにかける
			学会分類 2-2
⑧ ミキサー とろみ	ミキサー食		エネルギー：1270kcal（主食ミキサー粥190gとして） たんぱく質：60g 脂質：40g
			学会分類 2-1

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	濃度	説明
・ごはん	なし				ごはんに全粥を混ぜたもの
・半粥	なし				
・おかゆ	4				全粥をミキサーにかけて柔らかいプリン状にする
・ミキサー粥	1 j		スベラカーゼライト		