

# 施設名 医療法人社団三和会 東京東病院

学会分類	-	4	4	3	2-2	-	1j・2.1・2-2	
主食	米飯	軟飯	全粥	全粥・粥ミキサー 離水・とろみに配慮した分粥	酵素入り粥ミキサー	離水・とろみに配慮していない分粥	酵素入り粥ミキサー	
施設での名称	米飯	軟飯	全粥	全てとろみ	KJ	3分粥・5分粥・7分粥	※KJ	※KJ : 酵素入り粥ミキサー
とろみ	なし	なし	必要に応じてつける	あり	あり	なし		
使用するとろみ剤やゲル化剤	つるりんこsoft	つるりんこsoft	つるりんこsoft	つるりんこsoft	つるりんこsoft		スペラカーゼ	
その他特記すべき事項								

学会分類	-	-	-	-	-	-	-	4	3	2-2	2-1	1j	0j	0t
副食	常食(カットなし)	常食(カット中... 1cm角以上)	常食(カット中... 1cm角未満)	軟菜(カットなし)	軟菜(カット中... 1cm角以上)	軟菜(カット中... 1cm角未満)	ミキサー/ペースト食(不均質)	形はあるが咀嚼が必要	軟菜(カット中... 1cm角未満)	ミキサー/ペースト食(不均質)	ミキサー/ペースト食(均質)	ゼリー食(たんぱく質含む)	ゼリー食(たんぱく質含まない)	とろみ食(たんぱく質含まない)
外観														
施設での名称	常食または形	刻み	極刻み	軟菜食 形	刻み	極刻み	ミキサー食	嚥下調整食4	嚥下調整食3	ミキサー食・嚥下調整食2-2	嚥下調整食2-1	嚥下調整食1j	嚥下訓練食0j	嚥下訓練食0t
とろみ	必要時あり	必要時あり	必要時あり	必要時あり	必要時あり	必要時あり	必要あり	必要時あり	あり	あり	あり	あり	あり	あり
使用するとろみ剤やゲル化剤	つるりんこsoft	つるりんこsoft	つるりんこsoft	つるりんこsoft	つるりんこsoft	つるりんこsoft	つるりんこsoft	つるりんこsoft	つるりんこsoft	つるりんこsoft	つるりんこsoft	つるりんこsoft	つるりんこsoft	つるりんこsoft
その他特記すべき事項		1cm角とする	米粒大とする		1cm角とする	米粒大とする	不均質		極きざみあんかけ		レトルト使用		ビタミンサポートゼリー	ポカリスエット(中間のとろみ)

飲料・汁物	とろみあり		
学会分類	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
施設での飲料の名称	とろみ弱め	中間のとろみ	とろみ強め

約東食事箋の栄養価	常食	全粥・2-2・3	嚥下調整食4	0j	0t	1j	2-1
エネルギー	1600	1500	1100	300	400	600	850
たんぱく質	60~65g	60	50	0	0	10	15

汁物の名称(複数回答可)	とろみ弱め	中間のとろみ	とろみ強め
その他特記すべき事項	汁物のとろみは統一して厨房にて付与	汁物のとろみは統一して厨房にて付与	汁物のとろみは統一して厨房にて付与

脂質	37～43g	35	25	0	0	15	30
糖質	240～256g	235	170	90	100	115	135