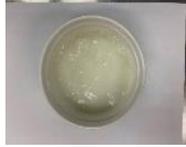


施設名 医療法人社団三和会 東京東病院

2024.8

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		スベラカーゼ	
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							
その他特記す べき事項		ブレンダー にかけて 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		極きざみあなか 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
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

約束手帳の 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	1500	300	400	600	850
たんぱく質	60~65g	60	60	0	0	10	15
脂質	37~43g	35	35	0	0	15	30
糖質	240~256g	235	23.5	90	100	115	135