食事形態詳細情報

施設名　さわの風

名称		並食				（ブレンダー食）			ペースト食		ソフト食
形態		①普通形態	②２～３cm	③1.5～２cm	④１～1.5cm	⑤５㎜～１cm	⑥３～５mm	⑦３mm以下	⑧ペースト状	⑨ゼリー状	⑩再形成
写真（１食分）			現場にて個別対応			現場にて個別対応 あんかけ対応可			現在 対象者無し		
献立例		・主食1品 ・主菜1品 ・副菜1～2品							・主食1品 ・主菜1品 ・副菜1品		・主食1品 ・主菜1品 ・副菜1～2品
栄養価／日	エネルギー	1400 （米飯150ｇの場合）							950 （ミキサー粥ゼリー200ｇの場合）		1200 （全粥250ｇの場合）
	たんぱく質	50							35		45
	脂質	40							27		30
	食塩相当量	7.5未満							7.5未満		7.5未満
学会分類		5							1j～2-1		1j~3
主食	ごはん食	米飯・半粥半ご飯・粥							粥・ミキサー粥ゼリー		粥・ミキサー粥ゼリー
	パン食	パン									パン
備考	とろみ剤	水分：つるりんこ							水分：つるりんこsoft 主食：スペラカーゼLite		水分：つるりんこsoft ソフティアGEL2 主食：スペラカーゼLite 副食：スペラカーゼLite ミキサーパウダーMJ つるりんこsoft
	補助食品	エンジョイゼリー・エネプロゼリー・リハたいむ・エナチャージ160									
	おやつ	給食としての提供は無し（現場対応）									
	その他	個別対応食の提供も可									

作成：湖西圏域栄養ケア検討会(令和6年4月作成)