






### 食形態詳細情報

施設名

パストラルとよさと

名 称		普通		一口大			刻みあんかけ	超刻み	ペースト		
形 態		①普通形態	②2～3cm	③1.5～2cm	④1～1.5cm	⑤5mm～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)											
献立例(昼)		米飯 150g 主菜 1品 副菜 2品 (副菜には汁物またはデザート含む)		軟飯 180g 主菜 1品 副菜 2品 (副菜には汁物またはデザート含む)			全粥 250g 主菜 1品 副菜 2品 (副菜には汁物またはデザート含む)	全粥ペースト 250g 主菜 1品 副菜 2品 (副菜には汁物またはデザート含む)	全粥ペースト 250g 主菜 1品 副菜 2品 (副菜には汁物またはデザート含む)		
栄養価 / 日	エネルギー	主食米飯、軟飯で1500kcal、主食全粥、ペーストで1300kcal									
	たんぱく質	主食米飯、軟飯で60g、主食全粥、全粥ペーストで56g									
	脂質	エネルギー量の20～25%									
	食塩相当量	7.5g									
学会分類							3	2-2	2-1		
主食	ごはん食	米飯、軟飯、全粥					軟飯、全粥、全粥ペースト	全粥、全粥ペースト			
	パン食	主食米飯、軟飯対応の方はサイクルで主食パンの提供あり									
備 考	とろみ剤	全粥ペースト：スベラカーゼライト、副食：つるりんこSoft、水分：トロメイクsp									
	補助食品	エンジョイゼリープラス、その他個別対応									
	おやつ	特に制限なし					クッキー、おかき等硬いお菓子のときは別のものに対応	ゼリー対応			
	その他	必要な方にはお茶ゼリーの提供あり。 水分のとろみの濃度は学会分類に準ずる。									