





食形態詳細情報

施設名

友仁山崎病院

名 称		常食	やわらか食		きざみ			超きざみ	ペースト		ソフト食
形 態		①普通形態	①普通形態	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200g 主菜 1 品 副菜 1 品 汁物 有 デザート	米飯200g 主菜 1 品 副菜 1 品 汁物 有 デザート	(主食種類) g 主菜 品 副菜 品 汁物	全粥340g 主菜 1 品 副菜 1 品 汁物 有 デザート	(主食種類) g 主菜 品 副菜 品 汁物	(主食種類) g 主菜 品 副菜 品 汁物	全粥340g 主菜 1 品 副菜 1 品 汁物 有 デザート	全粥340g 主菜 1 品 副菜 1 品 汁物 有 デザート		全粥340g 主菜 1 品 副菜 1 品 汁物 有 デザート
栄 養 価 / 日	エネルギー	1800	1600～1800		1600～1800			1300	1450		1450
	たんぱく質	68	60～64		60～64			50	55		53
	脂質	40	45		45			20	30		30
	食塩相当量	8	8		8			8	8		8
学会分類								4	2-2		3
主食	ごはん食	米飯・軟飯	米飯・軟飯・全粥						全粥・つぶ粥・ペースト粥		
	パン食	無（希望者のみ）									
備 考	とろみ剤		とろみかけのとろみ剤はトロメイク使用						とろみかけのとろみ剤はトロメイク使用 ペースト粥・つぶ粥はスベラカーゼライト ペースト食及び汁物はトロメイク使用		汁物ソフティアG使用
	補助食品	【個別対応】メイバランスミニ・メイバランスぎゅっとミニ・すっきりクリミール・アイソカルゼリーハイカロリー・アイソカルゼリーもっとハイカロリー・メイバランスソフトjelly・メイバランスアイス・ブイクレスCP10・ブイクレスCP10ゼリー・メイプロテイン・和風だし香る茶わん蒸し・トウフール・マクトンオイル									
	おやつ	療養病棟のみ提供(普通形態・ペースト形態のみ)									
	その他	制限無し	噛む力が弱くても摂取できる食材 (肉魚はムース状) (きざみは麺のみ対応)		硬い野菜やきのこ類・海藻類などの消化の悪い食材は使用不可 調理方法は煮・茹・蒸		硬い野菜やきのこ類・海藻類などの消化の悪い食材は使用不可 調理方法は煮・茹・蒸				
		お茶ゼリー・アクエリアスゼリー有(ソフティアG使用)									