

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) 主菜 g 品 副菜 g 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) 主菜 g 品 副菜 g 品 汁物	(主食種類) 主菜 g 品 副菜 g 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	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・つぶ粥はスペラカーゼライト 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・トウフィール・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		