

食事形態詳細情報

施設名 アロフェンテ彦根

名称	常食	やわらか食			中きざみ			超きざみ	ペースト食		ソフト食
形態	①普通形態	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 主菜 1品 副菜 2品 汁物	米飯 主菜 1品 副菜 2品 汁物			米飯 主菜 1品 副菜 2品 汁物			全粥 主菜 1品 副菜 1品 汁物 デザート	全粥ペースト 主菜 1品 副菜 2品 汁物		全粥 主菜 1品 副菜 2品 汁物
栄養価 / 日	エネルギー	1450	1500		1500			1320	1450		1400
	たんぱく質	60	58		58			53	55		45
	脂質	38	40		40			20	30		30
	食塩相当量	7.5	7.5		7.5			7.5	7.5		7.5
学会分類							4	2-1			3
主食	ごはん食	米飯(180g、130g、110g、100g) 軟飯(200g、140g、120g、100g) 全粥・つぶ粥(340g、290g、210g、100g)									
	パン食	対応あり			対応あり			対応あり	×		×
備考	とろみ剤	つぶ粥:スベラカーゼ 全粥ミキサー:スベラカーゼ 汁ペースト:トロメイク 汁ゼリー:ゼリーメイク 水分:つるりんこ									
	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・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・リハサポート・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	嚥下機能にあわせ 通常のおやつ・フルーツゼリー・果物ペーストのどれかで対応									
	その他		弱い力で噛める、肉は歯茎でつぶせる固さ とろみ対応あり			やわらか食を基本に魚と麺のみきざみで提供 富とろみ対応あり			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		
昼夕麺、パン粥対応ありおやつめきの栄養価											