

食事形態詳細情報

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	①普通形態	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 1品 汁物 有 デザート	米飯 主菜 1品 副菜 1品 汁物 有 デザート		全粥 主菜 1品 副菜 1品 汁物 有 デザート			全粥 主菜 1品 副菜 1品 汁物 有 デザート	全粥 主菜 1品 副菜 1品 汁物 有 デザート		全粥 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		45
	脂質	40	45		45			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・軟飯	米飯・軟飯・全粥						全粥・つぶ粥・ペースト粥・重湯ゼリー		
	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					つぶ粥・ペースト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			汁物ゼリーメイク使用
	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・メイバランスソフトjelly・メイバランスアイス・ブイレスCP10・ブイレス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	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	噛む力が弱くても摂取できる食材 (肉類はムース状) (きざみ指示で魚のみきざみの対応)					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			