

食事形態詳細情報

施設名 高島市民病院

名称		常食 1	米飯軟菜食/全粥食	米飯軟菜食/全粥食(一口大刻み)	やわらか食	やわらか食(一口大刻み)	やわらか食(極刻み)	5分・3分食	ブレンダー食	
形態		①普通形態	①普通形態	③1.5～2 cm	①普通形態	③1.5～2 cm	⑥3～5 mm	①普通形態	⑧ペースト状	
写真(1食分)										
献立例		麺類 副菜1品 デザート *米飯軟菜食をベースに 1品物の献立もあり	米飯160 g 主菜 1 品 副菜2品	米飯160 g 主菜 1 品 副菜2品	全粥250g 主菜 1 品 副菜 2 品	全粥250g 主菜 1 品 副菜 2 品	全粥250g 主菜 1 品 副菜 2 品	5分粥350 g 主菜1品 副菜1品 デザート	ブレンダー粥200 g 主菜 1 品 副菜1品	
栄養 価 ／ 日	エネルギー	1800	1700/1400	1700/1400	1400～1600	1400～1600	1400～1600	1300～1400/1100～1200	1300～1400	
	たんぱく質	70	64/62	64/62	60	60	60	62/58	55	
	脂質	46	40	40	40	40	40	35	35	
	食塩相当量	8	8	8	6	6	6	6	6	
学会分類		-	-	-	嚥下調整食4	嚥下調整食4	嚥下調整食4	-	嚥下調整食2	
主食	提供可能な主食	米飯 麺類 パン(希望者)	米飯・軟飯 全粥・とろみ粥 パン(希望者)		米飯・軟飯 全粥・とろみ粥 パン(嚥下可能な希望者)			5分粥/3分粥 全粥・とろみ粥	全粥 とろみ粥 ブレンダー粥	
備考	とろみ剤	対応なし	【とろみ粥】全粥にソフティアSを2％ 【汁物・飲料】液体にソフティアSを1％ 【あん】出汁にソフティアSを2.7％ *いずれも必要に応じて							左に加え以下 【ブレンダー粥】 全粥にホット＆ソフト+を2％ 【おかず】ソフティアSでLST値 39～33(中間のとろみ)
	補助食品	必要に応じて栄養補助食品を適宜提供							嚥下調整食 2 相当の 栄養補助食品	
	食材	制限なし			●固すぎるもの、こんにゃく、いか、タコ、貝類、きのこ類、海藻類、 キュウリ、インゲン、青菜は提供無し ●茄子、南瓜は皮むき				左に加え以下 青じそ、マカロニ、ネギ 提供無し	
	配茶	病棟にて配茶あり	病棟にて配茶あり とろみ対応が必要な場合、各病棟にてトロメイクSPを用いて患者個々に応じた濃度で作成							
	その他	●米飯軟菜食・全粥食と おかずの固さは同じ ●時折麺類や丼を提供 ●形態調整は対応なし	●米飯軟菜食と全粥食の差は主食の違いで おかずの内容は同じ ●エネルギー・たんぱく質の差は米飯か全粥 かで生じる違い		歯茎でかめるかたさに調理			●歯茎でかめるかたさ ●揚げ物はなし ●一口大刻み、極刻み対応 ●5分と3分の違いは主食の 違いでおかずの内容同じ	必要に応じ【あん】にて 固さ調整	