

食事形態詳細情報

施設名 桜美林シュール高島

名称		普通食		一口大食			刻み食	極刻み食	ミキサー食			
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)		 主菜の食材によって食べやすい大きさにカットしています。										
献立例		<朝食> 主食+主菜1品+副菜2品+汁物1品 (汁×の方もおられます) <昼食> 主食+主菜1品+副菜2品+汁物1品 (汁×の方もおられます) <夕食> 主食+主菜1品+副菜2品										
栄養価 ／ 日	エネルギー	献立ベース1400kcal (主食の種類・量、副食の形態・量によって1000～1800kcalほどの幅があります。)										
	たんぱく質	献立ベース50g (主食の種類・量、副食の形態・量によって35～55gほどの幅があります。)										
	脂質	献立ベース40g (主食の種類・量、副食の形態・量によって異なります。)										
	食塩相当量	献立ベース7g (主食の種類・量、副食の形態・量によって異なります。減塩食は6g以下で汁物で調整しています。)										
学会分類								(あん付き) 3	(ゼリー粥) 2-1			
主食	ごはん食	○ (米飯150g)		米飯～全粥			軟飯～全粥		全粥～ゼリー粥			
	パン食	○		○				(×)	×			
備考	とろみ剤						トロミパワースマイル・つるりんこソフト (とろみあんにも使用)					
	補助食品							・エンジョイゼリー プラス ・エンジョイムース				
	おやつ	基本はユニット対応 月・水・金は全員ゼリー										
	その他							とろみあんを使用することが多い形態になります。				