

食事形態詳細情報

施設名

さわの風

名称		並食			刻み食			ペースト食		ソフト食		
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)					現場にて個別対応			現場にて個別対応 あんかけ対応可 食材により刻み大きさ変動あり				
献立例		<ul style="list-style-type: none"> ・主食1品 ・主菜1品 ・副菜1～2品 									<ul style="list-style-type: none"> ・主食1品 ・主菜1品 ・副菜1品 	
栄養 価 ／ 日	エネルギー	1350 (米飯150gの場合)							950 (ミキサー粥ゼリー200gの場合)		1200 (全粥250gの場合)	
	たんぱく質	50							35		45	
	脂質	40							27		30	
	食塩相当量	7.5未満							7.5未満		7.5未満	
学会分類		-			2-2～4			1j～2-1		1j～3		
主食	ごはん食	米飯・半粥半ご飯・粥						粥・ミキサー粥ゼリー		粥・ミキサー粥ゼリー		
	パン食	パン			牛乳浸しパン、ハンドブレンダー対応可					牛乳浸しパン ハンドブレンダー対応可		
備考	とろみ剤	水分：ソフティアS						水分：ソフティアS 主食：スベラカーゼLite		水分：ソフティアS 主食：スベラカーゼLite 副食：スベラカーゼLite ミキサーパウダーMJ ソフティアS		
	補助食品	エンジョイゼリー・エンジョイクリミール・エネプロゼリー・エナチャージ160										
	おやつ	給食としての提供は無し（現場対応）										
	その他	個別対応食の提供も可、お茶ゼリー（ほうじ茶ゼリーの素 ヘルシーフード）、イオンゼリー（イオンサポート ヘルシーフード※夏場のみ提供）										