

## 食形態詳細情報

施設名 アロフエンテ彦根

名 称		常食	やわらか食・中きざみ					超きざみ	ペースト		ソフト食
形 態		①普通形態	①普通形態	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130g 主菜 1 品 副菜 1 品 汁物 有 デザート	米飯130g 主菜 1 品 副菜 1 品 汁物 有 デザート	(主食種類) g 主菜 品 副菜 品 汁物	(主食種類) g 主菜 品 副菜 品 汁物	(主食種類) g 主菜 品 副菜 品 汁物	(主食種類) g 主菜 品 副菜 品 汁物	全粥290g 主菜 1 品 副菜 1 品 汁物 有 デザート	全粥290g 主菜 1 品 副菜 1 品 汁物 有 デザート		全粥290g 主菜 1 品 副菜 1 品 汁物 有 デザート
栄 養 価 / 日	エネルギー	1450	1500					1300	1400		
	たんぱく質	60	55					50	55	51	
	脂質	40	50					20	30	30	
	食塩相当量	7.2	7.2					8	6	5	
学会分類								4	2-2		3
主 食	ごはん食	米飯・軟飯・全粥						軟飯・全粥・つぶ粥	全粥・つぶ粥 ペースト粥		軟飯・全粥・つぶ粥 ペースト粥
	パン食	有						有又はパン粥	無		有又はパン粥
備 考	とろみ剤	とろみかけのとろみ剤はトロメイク使用(2%) ペースト粥はスベラカーゼライト1.5% 汁物・お茶ゼリー・アクエリアスゼリーはソフティアG									
	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・アイソカルゼリー・ハイカロリー・アイソカルゼリーもっと・ハイカロリー・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・メイプロテイン・和風だし香る茶わん蒸し・トウフイル・マクトンオイル									
	おやつ	普通形態・ゼリー形態・ペースト形態									
	その他	制限無し	嚥む力が弱くても 摂取できる食材・ 大きさ(肉魚はムース状・ 中きざみは麺のみ対応)					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			
水分のとろみはつるりんこ使用 学会分類より薄めのとろみ (薄いとろみはつるりんこ0.4% 中間のとろみは0.8% 濃いとろみは1.7%)											