

食形態詳細情報

施設名 長野の里

名 称		普通食							ミキサー食	ゼリー食	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)											
献立例(昼)		軟飯 130g 主菜 1品 副菜 2品 汁物							ミキサー粥100g 主菜 1品 副菜 2品 汁物	ゼリー粥 100g 主菜 1品 副菜 2品 汁物	全粥 200g 主菜 1品 副菜 2品 汁物
栄養価 / 日	エネルギー	1350kcal							1290kcal	1290kcal	1200kcal
	たんぱく質	56g							45～50g	45～50g	52g
	脂質	45～50g							35～40g	35～40g	40～45g
	食塩相当量	7.0g未満							7.0g未満	7.0g未満	7.0g未満
学会分類									2-1	1j	3
主食	ごはん食	軟飯・全粥							ミキサー粥	ゼリー粥	軟飯・全粥
	パン食	パン							パン粥ミキサー	パン粥ゼリー	ロールパン・パン粥
備 考	とろみ剤	水分:クリニコ つるりんこPowerful ミキサー粥・ゼリー粥は既製品									
	補助食品	アイソカルゼリー、クリミールほか									
	おやつ	嚥下機能に合わせて 通常おやつ 又は ゼリー類									
	その他	一口大はユニットにて個別対応。									