

## 食形態詳細情報

施設名 彦根市立病院

名称	普通菜		全粥菜(一口大)	やわらか菜 嚥下調整食4		全粥菜(きざみ)	嚥下調整食3	嚥下調整食2-2 嚥下調整食2-1	嚥下調整食1		
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)											
※写真は嚥下調整食2-1											
献立例(昼)	米飯100~220g 主菜 1品 副菜 2品 汁物		全粥200~330g 主菜 1品 副菜 2品 汁物	全粥330g 主菜 1品 副菜 1~2品 果物またはゼリー		全粥200~330g 主菜 1品 副菜 2品 汁物	おかゆゼリー330g 主菜 1品 副菜 1品 ゼリー類	なめらか粥200g 主菜 1品 副菜 1品 ゼリー類	なめらか粥100g ふんわりムース 等 ゼリー類		
栄養価/日	エネルギー	1200~2000kcal		1200~1600kcal	1600kcal		1200~1600kcal	1400kcal	1200kcal	650kcal	
	たんぱく質	50~70g		50~65g	60g		50~65g	60g	50g	25g	
	脂質	35~55g		35~45g	35g		35~45g	40g	30g	20g	
	食塩相当量	8g		8g	8g		8g	6g	6g	3g	
学会分類	-		-	4		-	3	2-2/2-1	1		
主食	ごはん食	米飯、おにぎり、全粥、軟飯、おかゆゼリー(嚥下調整食4のみ)					全粥、軟飯、 おかゆゼリー、 なめらか粥	おかゆゼリー、 なめらか粥	なめらか粥		
	パン食	パン(嚥下調整食4はパンの提供無し)					-	-	-		
備考	とろみ剤	使用なし		使用なし	おかゆゼリー; ソフティ アU、副食; ソフティア S、とろみ茶; ソフティ アS(学会分類2021 中間のとろみ)		使用なし	おかゆゼリー; ソフティアU、副食; ソフティアS、 とろみ茶; ソフティアS(学会分類2021 中間のとろみ)、 お茶ゼリー; ソフティア2			
	補助食品	必要に応じて少量栄養剤、栄養補助食品を適宜使用					プロッカゼリー、トウフィール、 アイソカルゼリー-HCなど	Vクレスカップゼリー			
	おやつ	提供なし									
	その他			硬いもの、 繊維の多い食品、 脂質の多い食品を 除いた食事	一口大、あんかけ 形があり固すぎず ぱらけにくい		全粥菜を刻んだ 食事であり、飲み込 みに考慮した食事で は ありません	・きざみ、とろみ付き ・歯や義歯がなくても 舌と口蓋でつぶせる	(嚥下調整食2-2) ・ミキサー食、粒あり ・やわらかい粒等を 含み不均質 (嚥下調整食2-1) ・ミキサー食、粒なし ・均質でなめらか		