

# 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	
	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						ブロッカゼリー、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 ばらけにくい		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		

※写真は嚥下調整食2-1