

## 食形態詳細情報

施設名 彦根中央病院

| 名 称                   |       | 軟菜食基本菜  |        | 軟菜食一口大刻み菜   | 軟菜食1cm刻み菜  |   | 軟菜食粗刻み菜   |        | 軟菜食ペースト   |                                  |      |
|-----------------------|-------|---|--------|---|--|---|---|--------|---|----------------------------------|------|
| 形 態                   |       | ①普通形態   | ②2～3cm | ③1.5～2cm  | ④1cm～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)                |       | ●70歳未満・男性 米飯150g 軟飯190g 全粥300g<br>●70歳以上・男性 米飯140g 軟飯180g 全粥280g<br>○70歳未満・女性 米飯130g 軟飯160g 全粥250g<br>○70歳以上・女性 米飯120g 軟飯150g 全粥230g  |        |   |  |   |   |        |   |                                  |      |
|                       |       | 軟飯/全粥(粉飴付加)   |        |   |  |   | 軟飯/全粥(粉飴付加)   |        | 全粥(粉飴付加)<br>/全粥ミキサー(粉飴付加)   |                                  |      |
|                       |       | ・主菜 1品<br>・副菜(冷) 1品<br>・副菜(温) 又は汁物 1品   |        |   |  |   |   |        |   |                                  |      |
|                       |       | 果物/ヴィタッチ  |        |   |  |   |   |        |   | 佃煮                               |      |
| 栄<br>養<br>価<br>/<br>日 | エネルギー | 1700(70歳未満・男性)/1600(70歳以上・男性)/1500(70歳未満・女性)/1400(70歳以上・女性)kcal   |        |   |  |   |   |        |   |                                  |      |
|                       | たんぱく質 | P/E比 15%～20%  |        |   |  |   |   |        |   |                                  |      |
|                       | 脂質    | F/E比 20～25%   |        |   |  |   |   |        |   |                                  |      |
|                       | 食塩相当量 | 8g未満  |        |   |  |   |   |        |   |                                  |      |
| 学会分類                  |       | 嚥下調整食4  |        |   |  |   | 嚥下調整食3  |        |   | 嚥下調整食2                           |      |
| 主食                    | ごはん食  | ・主食が米飯/軟飯の方：火(菓子パン)木(食パン)土(ロールパン)。毎朝パン希望の場合：月水金日は食パン。<br>・主食が全粥/全粥ミキサーの方、和食希望の方：パン食の適応なし。   |        |   |  |   |   |        |   |                                  |      |
|                       | パン食   |   |        |   |  |   |   |        |   |                                  |      |
| 備 考                   | とろみ剤  | ※全粥：スルーキング0.1%<br>※副食：個別対応でとろみ(トロメイクSP 2.5%)をかける<br>※汁物：個別対応でとろみ(トロメイクSP 2.5%)をつける  |        |   |  | ※全粥ミキサー：スベラカーゼ1.5%<br>※副食：トロメイク(とろみ2.5%を混ぜる)<br>・ミキサーゲル(南瓜煮物に対し0.8%)<br>※汁物：トロメイクSP2.5%でとろみをつける |   |        |   |                                  |      |
|                       | 補助食品  | 共通 { 2日に1回、昼食時にヴィタッチ入りヨーグルト付き(調理過程で損失したビタミン・ミネラル補給目的として)<br>ペースト食：朝食時にアガロリーゼリー付き(エネルギー補給目的として)<br>【その他適宜個別対応】メイバランスmini,sara,ハイカロジュース,低カロリージュース,ブイユースジュース・ゼリー,OS-1及びゼリー,エブリッチパウチゼリー,ブリックゼリー,<br>アイソカルゼリーHC,クリアなゼリー,プロテインゼリー,和風だし香る茶碗蒸し,100%リンゴジュース,業務用冷凍ゼリー・プリン |        |   |  |   |   |        |   |                                  |      |
|                       | おやつ   | 病棟レクリエーションに応じ、毎月1回、手作りおやつを提供。(学会分類：嚥下調整食2相当 ※全員同じものを食べれるようにするため。)   |        |   |  |   |   |        |   |                                  |      |
|                       | その他   | 【禁止調理法】揚げ物・ラード及びヘットを使用する料理・生野菜サラダ<br>【禁止食品】固すぎるもの・そば・こんにゃく・ごぼう・筍・蓮根・ぜんまい・ニラ・春菊・菊菜・脂質の多い肉<br>・くるみ・ピーナッツ・ぶり・うなぎ・グレープフルーツ・オレンジ・からし・わさび・唐辛子   |        |   |  |   |   |        |   | ※左に追加で<br>禁止<br>離水する・酸味<br>が強いもの |      |
|                       |       | 【水分補給※必要な方のみ】お茶ゼリー(緑茶をソフティア2G0.8%で固めたもの。嚥下調整食分類2013で0j相当)。<br>とろみ付のお茶は各病棟で用意(トロメイクSPを用い、患者個々に応じた濃度で作成)。   |        |   |  |   |   |        |   |                                  |      |