

食事形態一覽表

2019年10月 指扇病院 栄養科

主食		副食						
	大きさの目安	肉	魚	汁の具	果物	パン	麺	
米飯								
常菜		スベラカーゼミート3% で漬け込み	スベラカーゼミート4%で 漬け込み(1部漬けない魚もあり)			そのまま	そのまま	
軟飯	一口大	約2cm		一口大		一口大	約2cm	
粗刻み	約1cm			粗刻み			約1cm	
全粥	刻み	約5mm		刻み		禁止	約5mm 蒸気を かけて 軟らかく	
極刻み	約2mm (魚は 煮汁を 含ませる)			刻み パナは薄切りorいちよう切り (硬さで調節)				
あんかけ	だし汁と片栗粉で作ったあんを副食にかける ※料理自体にとろみやまとまりがある場合はかけない							
ミキサー食	※基本は全粥食の献立です(献立によってメニューを変更する場合があります) ※特別食は、『糖尿病食』『心臓病食』のみ対応可能です。							
学会分類 【2-1】	主食:「スベラカーゼ」で固めた、べたつきを抑えたゼリー状のミキサー粥 副食:「ウルトラ寒天」でゼリー状に固めたもの 汁物:「イナアガー」でゼリー状に固めたもの							
嚥下食Ⅲ	※全粥1440kcalミキサー食の全体1/2量+補助食品 ・補助食品…朝:エンジョイゼリー(1/3P)、昼:アイソカルゼリー(1P)、夕:トウフィール(1/2P)							
学会分類 【2-1】 1070kcal	  							
嚥下食Ⅱ	※ミキサー粥150g+佃煮等+補助食品(嚥下食Ⅲと同様)							
学会分類 【1j~2-1】 670kcal	  							
嚥下食Ⅰ	※朝、昼:プリンかヨーグルトかゼリー 夕:補助食品(トウフィールかエンジョイゼリー)							
学会分類 【0j~1j】 210kcal	    							