

食形態一覧表

別紙様式

施設名 最上病院

更新年月 2019年2月

学会分類	コード0j	コード0t	コード1j	コード2-1	コード2-2	コード3	コード4
形状やかたさなどの説明	ゼリー	とろみ水	ゼリー	ペースト状		歯がなくても食べられる やわらかく、小さくカット	箸やスプーンで切れるやわらかさ
			べたつきがなく、均質した状態 ゼリー・プリン・ムーズ状のもの	濃度が一定でなめらか 粒がなく付着性の低い粥	粒があり、やわらかい粥	形はあるが押しつぶしができる	高齢者の咀嚼・嚥下に配慮した食材・調理法
施設での名称			ソフト食	ミキサー食		全粥食	
1日あたりの栄養量(標準)	エネルギーkcal		800	800		1400	1400
	蛋白質 g		45	45		60	60
	脂質 g		30	30		35	35
	炭水化物 g		150	150		200	200
	塩分 g		8未満	8未満		8未満	8未満
食事の写真							
主食			全粥 全粥ミキサー(ソフティアU添加)	全粥ミキサー 全粥(ソフティアU添加)	全粥	全粥	全粥、米飯