

お食事連絡カード

主治医にかかる際や、お食事を作っていただくヘルパーさんにお伝えください

1 当施設では次の身体状況等に基づき、お食事が提供されていました

1 生年月日	1930/12/12	85 歳	2 性別	女	3 主病名	心筋梗塞				
4 身体状態	身長	160 cm	体重	80 kg	BMI	31.3	肥満	測定日	10月20日	
5 提供栄養量	エネルギー	1400 kcal/日	塩分	6g未満						
6 栄養補給法	経口(治療食)		減塩食		7 食物アレルギー	無				
8 禁止食品	グレープフルーツ(服薬)、セロリ(嗜好)									
9 食事形態	主食	形態	全粥	とろみ	無					
		形態	軟菜	とろみ	無					
	副食	大きさ	0.3c~1cm角		調理方法					
10 その他	和食、特に煮魚が大好物									


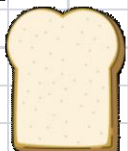




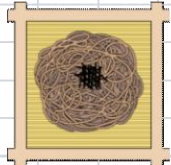
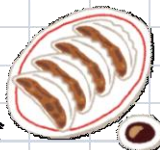



2 これからの食事について

- 定期的に体重を計りましょう。急激な増減があるときは注意してください。
- 噛みやすくするために食材の切り方を工夫してください(例：繊維を断つ、一口大、隠し包丁)
- 汁物は1日1回までにしてください。
- 食卓に調味料は置かないようにしてください。

参考

(バランスのよい食事をするためには…)

「ごはん」「パン」 + 「魚料理」や「肉料理」「卵料理」 + 「野菜料理」が揃うように選んでください

ごはん パン・麺類		+	魚・肉 卵・豆腐料理		+	野菜料理 (きのこ・海草を含む)	
ごはん 	パン 		魚の煮付け 	冷奴 		きんぴら 	ひじきの煮物 
そば 			ぎょうざ 	茶碗蒸 		野菜サラダ 	けんちん汁 
作成日	2015/8/10	施設名	鶴が丘病院	担当者名	管理栄養士 胡 桃子		

お食事連絡カード

主治医にかかる際や、お食事を作っていただくヘルパーさんにお伝えください

1 当施設では次の身体状況等に基づき、お食事が提供されていました

1 生年月日	1940/8/8	75 歳	2 性別	女	3 主病名	腎不全		
4 身体状態	身長	150 cm	体重	50 kg	BMI	22.2	測定日	8月6日
5 提供栄養量	エネルギー	1800 kcal/日	たんぱく質	30g	食塩、カリウム制限			
6 栄養補給法	経口(一般食)			7 食物アレルギー	有	そば		
8 禁止食品								
9 食事形態	主食	形態	5分粥	とろみ	有	スルーキング		
		形態	ソフト	とろみ	有	トロミール		
	副食	大きさ	1~2cm角		調理方法	圧力鍋		
10 その他	高エネルギークッキー、ゼリー、粉あめ、ゆめごはん1/25を使っていました。							


2 これからのお食事について

- しょうゆは、「かける」よりも「つける」ようにして下さい。
- 食欲がない日が続くときは補助食品をとるようにして下さい。
- 食事内容は、揚げ物や炒め物など、油を使った料理を積極的に選ぶようにして下さい。
- 「水分」は体重をみながら。飲み過ぎないようにして下さい。

参考

(とろみ調整食品を活用しましょう)

とろみ調整食品は食べ物や飲み物に加え混ぜるだけで、適度なとろみを簡単につけることができる粉末状の食品です。また、ゼリー状に固めることができるタイプのものもあります。とろみをつけることで、飲み物や食品が口の中でまとまりやすくなり、ゆっくりと喉へと流れます。食品のパッケージに書かれている使用量を確認してから使いましょう。

とろみのイメージ	フレンチ ドレッシング状	とんかつ ソース状	ケチャップ状	マヨネーズ状
イメージ図				

※飲み込みの程度や状態は人それぞれです。医療機関の専門家にご相談ください。

作成日	2015/8/6	施設名	〇〇病院	担当者名	〇村 ☆子
-----	----------	-----	------	------	-------