

















主食の種類

※写真は全て約200gの量です。

		重湯	お交じり	三分粥	五分粥	七分粥	全粥	軟飯	米飯
種類									
									
水分		多い	←—————→						少ない
粥の割合		少ない	←—————→				多い	水分を多めにして炊いたぽてとしたご飯 (歯ぐきでつぶせる程度)	通常のご飯
特徴	粥を炊いた時の上澄み	—	—	—	—	—	一般的に粥と言われているもの		
粥の割合	0	1	3	5	7	10	—	—	
重湯の割合	10	9	7	5	3	0	—	—	
食種の一例	分粥A食	分粥B食	分粥C食	分粥E食	分粥G食	エネルギーコントロールI食	エネルギーコントロールI食	エネルギーコントロールI食	
当院での一般的な提供量	100g	100g	200g	250g	300g	350g	200g	200g	
100g当たりの栄養量	エネルギー(kcal)	21	21	28	36	56	71	168	168
	たんぱく質(g)	0.3	0.3	0.4	0.5	0.9	1.1	2.5	2.5