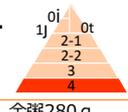
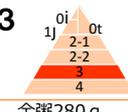
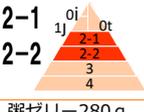


1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	刻み	極刻み	ミキサー		
肉のおかず	鶏肉と蓮根の甘酢炒め 	鶏肉と蓮根の甘酢炒め 	鶏肉と蓮根の甘酢炒め 	鶏肉と蓮根の甘酢炒め 	鶏肉と蓮根の甘酢炒め 		
魚のおかず	鮭の粕漬け焼き 	鮭の粕漬け焼き 	鮭の粕漬け焼き 	鮭の粕漬け焼き 	鮭ムースのあんかけ 		
野菜のおかず	ほうれん草のお浸し 	ほうれん草のお浸し 	ほうれん草のお浸し 	ほうれん草のお浸し 	ほうれん草のお浸し 		
内容	一般的な食事	フォークやスプーンで食べやすいよう、一口サイズの大きさにカットしたもの	食材を小さく刻み、口の中でまとまりにくい料理にはとろみをつけて飲み込みやすくしたもの(トロメイクコンパクト)	食材をより細かく刻んでまとまりをもたせ、より飲み込みやすくしたもの(トロメイクコンパクト)	歯や義歯がなくてもものをゆっくりと通過させることができるペースト状のもの(トロメイクコンパクト)		
大きさ・形状	カット無し	2~3cm角程度(スプーンですくってこぼれない大きさが目安)	5mm角程度	みじん切り	ペースト状		
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい		
学会分類2013			4 	3 	2-1 2-2 		
栄養量目安	米飯160g 1600kcal	米飯160g 1600kcal	全粥280g 1400kcal	全粥280g 1400kcal	粥ゼリー280g 1300kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
とろみ調整食品	トロメイクSP	トロメイクSP	トロメイクSP
濃度(量)	1% (150mlに小さじ1)	2.3% (150mlに中さじ1)	3.3% (150mlに中さじ1と小さじ1)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー	イオンゼリー
とろみ調整食品	ゼリーメイク	ゼリーメイク
濃度(量)	麦茶1ℓに対し10g	スポーツドリンク1ℓに対し8g

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	粥ゼリー		
内容	通常のごはん	米飯より水分量が多く、全粥よりは水分量が少ない	水分が多く軟らかい	全粥に0.8%のワファイUを加えミキサーにかけ冷やし固めたもの		
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.35	重量比 =米1:水3	重量比 =米1:水5.5	重量比 =米1:水5.5		

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	エコフロー(400kcal)	リカバリ-SOY(400kcal)		

5.補助食品、その他

	0j・1j対応:可
--	-----------

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	当園は新潟市で初めて人工透析クリニックを併設した介護老人保健施設として平成25年に開設しました。新潟中央透析クリニックと連携を図りながら利用者様のケアをさせていただいております。信濃川沿いの立地があり、目の前に見える佐渡汽船の大型船舶の出入りが望めるロケーションはご利用者様にも大変喜ばれております。食事がご利用者様の楽しみとなるよう努めております。
所在地	〒951-8013 新潟市中央区柳島町3-18-7	
給食部門名	栄養課	
電話	025-222-1188	
FAX	025-222-1187	
嚥下機能の評価	嚥下評価(言語聴覚士)	