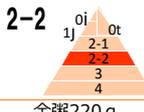
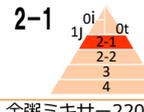


1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	軟菜一口大食	きざみ食	ミキサー食		
肉のおかず	鶏肉卸し醤油焼き 	鶏肉卸し醤油蒸し 	鶏肉卸し醤油蒸し 	鶏肉卸し醤油蒸し 	鶏肉卸し醤油蒸し 		
魚のおかず	鮭塩焼き 	鮭塩蒸し焼き 	鮭塩蒸し焼き 	鮭塩蒸し焼き 	鮭塩蒸し焼き 		
野菜のおかず	大根の煮物 	大根の煮物 	大根の煮物 	大根の煮物 	大根の煮物 		
内容	一般的な食事	硬いものや繊維の多いものを除き、咀嚼しやすいようにやわらかく調理したもの	主菜は一口大カット、副菜は軟菜食と同じ	軟菜食をみじん切りに刻んでとろみをつけている	軟菜食をペースト状にしたもの。スプーンですくって落とす時にぼつりと落ちる硬さ		
大きさ・形状	通常大きさ	常食より小さめ	通常よりやや小さめ	極小刻み	ペースト状		
咀嚼の必要性				噛まなくてよい	噛まなくてよい		
学会分類2013				2-2 	2-1 		
栄養量目安	米飯150g 1500kcal	米飯150g 1500kcal	米飯150g 1500kcal	全粥220g 1400kcal	全粥ミキサー220g 1400kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	ポタージュ状	ヨーグルト状	ジャム状
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)	180mlに0.8g (0.5%)	180mlに1.4g (0.8%)	180mlに2.4g (1.3%)
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		
とろみ調整食品		
濃度(量)		

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	スベラ粥	全粥ミキサー		
内容	通常のごはん	米飯とおかゆの中間の軟らかさ	軟らかくもったりとしている	全粥にスベラカーゼを加えたもの	全粥にスベラカーゼを加えてミキサーにかけたもの		
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.3	重量比 =米1:水2.5	重量比 =米1:水6.5				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	明治メイフロー	サンエットN3	明治メイバランスR

5.補助食品、その他

0j・1j対応:不可
ファインケア、ハイカロリーゼリー、ハイブチゼリー等

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	新潟中央病院に併設し、安全安心な生活に向けた入所・短期入所・通所リハ・訪問リハを提供する在宅超強化型保健施設です。個々に応じて必要な医療、看護、介護、リハビリテーションなどのサービスを総合的に提供し在宅復帰・在宅生活を支援しています。入所者の栄養・嚥下・口腔状態を見ながら、一人ひとりに合った食事内容を提供し栄養状態の維持・向上に努めています。
所在地	新潟市中央区新光町1-33	
給食部門名	栄養部	
電話	025-285-7500(代)	
FAX	025-283-2812(代)	
嚥下機能の評価	嚥下評価(言語聴覚士・歯科衛生士)	