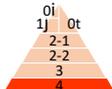
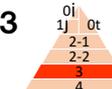
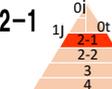


社会福祉法人新潟市社会福祉協議会 老人デイサービスセンター本町

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大刻み	刻み	極刻み	ミキサー食		
	ハンバーグオニオンソース	ハンバーグオニオンソース	ハンバーグオニオンソース	ハンバーグオニオンソース	ハンバーグオニオンソース		
肉のおかず							
	鯖のふき味噌焼き	鯖のふき味噌焼き	鯖のふき味噌焼き	鯖のふき味噌焼き	鯖のふき味噌焼き		
魚のおかず							
	がんもと野菜の煮付け	がんもと野菜の煮付け	がんもと野菜の煮付け	がんもと野菜の煮付け	がんもと野菜の煮付け		
野菜のおかず							
内容	一般的な食事 【例】 ハンバーグ 1/4カット ふき味噌焼き 1/2カット	食べやすい大きさに カットしたもの 【例】 ハンバーグ 1/8カット ふき味噌焼き 1/4カット	細かく刻みとろみをつけたもの（トロミスマイル）	半ペースト状にとろみをつけたもの（トロミスマイル）	ミキサーにかけ裏ごししたものにとろみをつけたもの（トロミスマイル）		
大きさ・形状	通常大きさ	一口大	0.5cm程度に刻む	半ペースト状	ペースト状		
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくて良い		
学会分類 2013			4 	3 	2-1 		
栄養量目安	米飯120g 560kcal/1食	米飯120g/軟飯120g 560~550kcal/1食	軟飯120g/全粥200g 550~515kcal/1食	全粥200g 515kcal/1食	ミキサー粥200g 515~490kcal		

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	トロミスマイル	トロミスマイル	トロミスマイル
濃度(量)	0.8%150mlに 小匙1(1.3g)	1.7%150mlに 小匙2(2.6g)	2.5%150mlに 大匙1(3.8g)
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
とろみ調整食品	ゼラチン
濃度(量)	麦茶250+水35mlに ゼラチン7g

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	ミキサー粥
内容	通常の御飯	軟らかめの御飯	通常的全粥	全粥をミキサーにかけ硬さは個別に対応（トロミスマイル）
米と水分の比率（作成時）	重量比 =米1：水1.6	重量比 =米1：水2.5	重量比 =米1：水5	

4.濃厚流動食（経管栄養）

商品名	エンシュアリキッドH		
	ラコール		

5.補助食品、その他

	0j・1j対応：不可
	メイバランス

●施設概要

施設の種別	通所介護	<p>季節の行事食の他バイキングや鍋パーティー、おやつ作りなどを行い心ごもったサービスや食事の提供を心がけています。</p> <p>施設の地域性により一人暮らしの方のご利用が多く、様々な生活環境に合わせたサービス提供を行っています。認知症対応型を併設しており、認知症の方が安心して過ごせるスペースを作りその方らしい過ごし方を考え工夫しています。</p>
所在地	新潟市中央区本町通1-168-2	
給食部門名	委託：（一財）新潟市母子福祉連合会	
電話	025-227-5802	
FAX	025-222-8851	
嚥下機能の評価	不可	