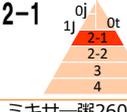


## 1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜	一口大	粗刻み菜	刻み菜	ミキサー菜
肉のおかず						
魚のおかず						
野菜のおかず						
内容	一般的な食事	常食からかたいものを除いたもの（野菜のおかず：筑前煮であれば、筍や干し椎茸を除く）	常食を一口大にカットしたもの	粗めに刻み、とろみをつける	細かく刻み、とろみをつける	ミキサーにかけ、ペースト状にしたもの
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	一口大	5mm程度	2～3mm程度	ペースト状
咀嚼の必要性				容易に噛める	歯茎でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類2013						
栄養量目安	米飯150g 1600kcal	米飯150g 1600kcal	米飯150g 1600kcal	全粥260g 1400kcal	全粥260g 1400kcal	ミキサー粥260g 1400kcal

## 2①.水分とろみの基準

名称	中間とろみ	強とろみ
とろみ調整食品	トロミーナ	トロミーナ
濃度(量)	2.0%	3.0%
学会分類2013	中間のとろみ	濃いとろみ

## 2②.水分ゼリー

名称	ポカリゼリー	お茶ゼリー
とろみ調整食品	かたまるくん	かたまるくん
濃度(量)	0.6%	0.6%

## 3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ミキサー粥
内容	通常のご飯	通常全粥	全粥に2%スベラカーゼを加え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1.6	重量比 =米1：水6	

## 4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	MA-R2.0

## 5.補助食品、その他

0j・1j対応：不可
ブリックゼリー、クリミール

## ●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設 入舟	入所者様の、栄養状態やご本人の嗜好を把握しながら、身体状態に合わせた食事の提供をしています。また、定期的に行事食やセレクトメニューを行い、楽しくおいしい食事の提供に努めています
所在地	〒951-8011 新潟市中央区入船町3丁目3629-1	
給食部門名	栄養科	
電話	025-224-9064 (代)	
FAX	025-229-1825 (代)	
嚥下機能の評価	VE 改訂水飲みテスト	