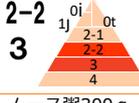
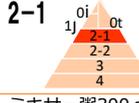


# 介護老人保健施設 晴和会 上所園

## 1. おかず形態一覧表

名称	常菜	一口大	刻み	極刻み	ムース	ミキサー
肉のおかず	照り焼きチキン 	照り焼きチキン 	照り焼きチキン 	照り焼きチキン 	照り焼きチキン 	照り焼きチキン 
魚のおかず	さばのおろし煮 	さばのおろし煮 	さばのおろし煮 	さばのおろし煮 	さばのおろし煮 	さばのおろし煮 
野菜のおかず	酢味噌和え 	酢味噌和え 	酢味噌和え 	酢味噌和え 	酢味噌和え 	酢味噌和え 
内容	一般的な食事より若干軟らかめに調理したもの	一口大にカットしたもの（常菜と同じこともあり）	調理後刻んだもの（とろみ付の対応可）	調理後刻みよりさらに細かくきざんだもの（とろみ付の対応可）	舌で押しつぶせる程度のやわらかさのムース状を中心にペースト状の組合せもあり	調理したものをミキサーにかけたもの
大きさ・形状	通常大きさ	一口大	0.5~0.6cmに刻む	0.3cm程度に細かく刻む	ムース状 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	噛まなくてよい
学会分類2013				4 	2-2 3 	2-1 
栄養量目安	米飯140g 1500kcal	米飯140g 1500kcal	全粥300g 1500kcal	全粥300g 1500kcal	ムース粥300g 1500kcal	ミキサー粥300g 1500kcal

## 2①.水分とろみの基準

名称	トロミ1	トロミ2
とろみ調整食品	ソフティアS	ソフティアS
濃度(量)	1.7% (180mlに3g)	3.3% (180mlに6g)
学会分類2013	薄いとろみ	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	ソフティアG
濃度(量)	麦茶1ℓに対し6g

## 3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ムース粥	ミキサー粥
内容	通常のごはん	通常的全粥	全粥に2%のスベラカーゼを加え、ミキサーにかけたもの	全粥を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1.7	重量比 =米1:水8		

## 4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	MR300		
	MR400		
	メイバランス1.5Zパック		

## 5.補助食品、その他

0j・1j対応:不可
メイバランスミニ・エンジョイハイカロリーゼリー

## ●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	晴和会の介護老人保健施設。多職種の職員で入所者の栄養状態や摂食状態の確認をしています。また、疾病に応じた食事を提供し、良好な栄養状態の維持に努めています。月々の行事食の他に、観桜会・夏祭り・文化祭・クリスマス会・調理レク等での行事食、おにぎりバイキングや、さんま焼きなどで、季節感や香りも一緒に楽しんでいただけるよう工夫しています。
所在地	新潟市中央区上所1丁目10番1号	
給食部門名	栄養給食室	
電話	025-280-0800	
FAX	025-280-0810	
嚥下機能の評価	STが評価	