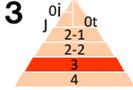
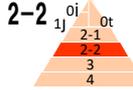
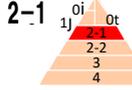


# 社会福祉法人 常陽会 なじみの家 きなせや関屋

## 1. おかず形態一覧表

名称	軟菜一口大食	きざみ食	極刻み食	ミキサー食			
肉のおかず							
魚のおかず	魚と厚揚げの味噌炒め 	魚と厚揚げの味噌炒め 	魚と厚揚げの味噌炒め 	魚と厚揚げの味噌炒め 			
野菜のおかず	冬瓜の煮物 	冬瓜の煮物 	冬瓜の煮物 	冬瓜の煮物 			
内容	咀嚼しやすいようにやわらかく調理し、一口大にカットしたものの	食材を2センチ幅に刻み、とろみをつけて飲み込みやすくしたものの(ソフティア)	食材を1センチ幅に刻み、とろみをつけて飲み込みやすくしたものの(ソフティア)	ペースト状にし、口の中でばらけないようトロミをつけたものの(ソフティア)			
大きさ・形状	一口大	2cm幅	1cm幅	ペースト状			
咀嚼の必要性		舌でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい			
学会分類2013							
栄養量目安	米飯150g 1600kcal	全粥210g 1400kcal	全粥210g 1400kcal	粥ミキサー150g 1200kcal			

## 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	つるりんこ	つるりんこ	つるりんこ
濃度(量)	1% (200mlに対し2g)	2% (200mlに対し4g)	3% (200mlに対し6g)
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	ポカリゼリー
とろみ調整食品	ソフティア
濃度(量)	1ℓに対し5g

## 3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	粥ミキサー			
内容	通常ご飯	米飯・全粥を 5:5 で混ぜたもの	水分が多く軟らかい	全粥にソフティアUを1%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1.5		重量比 =米1:水10				

## 4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	インスロー		

## 5.補助食品、その他

	0j・1j対応:可

## ●施設概要

施設の種別	施設	2013年12月開設 地域密着型サービスを提供しており、小規模多機能・サ高住・ショートステイ・特養の複合型施設です。ご利用様の意見を大切に、季節感のある食事の提供はもちろんのこと、施設内でも食事を楽しめるようなイベントも毎月開催しています。
所在地	〒951-8142 新潟市中央区関屋大川前2-7-12	
給食部門名	栄養課	
電話	025-201-1660	
FAX	025-201-1650	
嚥下機能の評価	嚥下評価(看護)	