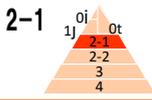


1. おかず形態一覧表

名称	普通食	刻み食	ミキサー食				
肉のおかず	鳥の唐揚げ 	鳥の唐揚げ 	鳥の唐揚げ 				
魚のおかず	味付きイワシ 	味付きイワシ 	味付きイワシ 				
野菜のおかず	豚肉と野菜炒め 	豚肉と野菜炒め 	豚肉と野菜炒め 				
内容	栄養量を計算した宅配の食材を利用して、調理している 主食（飯）はそれぞれの方が、好みの量を盛っている	出来上がったものを1~2cm程度に刻む、または、カッターで細かくする	出来上がったものをミキサーにかけ、なめらかにする				
大きさ・形状	通常の大きさ	切る：1~2cm程度 カッター：0.5cm位	ペースト状				
咀嚼の必要性			嚙まなくてよい				
学会分類2013			2-1 				
栄養量目安	おかずのみ 680-860kcal	おかずのみ 680-860kcal	おかずのみ 680-860kcal				

2①.水分とろみの基準

名称	とろみ		
とろみ調整食品	トロミーナ		
濃度(量)	4.0%		
学会分類2013	中間のとろみ		

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	ごはん	粥	ミキサー粥			
内容	軟米	おかゆ	おかゆ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1.25	重量比 =米1：水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		

5.補助食品、その他

	0j・1j対応：不可
	フルーチェ

●施設概要

施設の種別	小規模多機能型居宅介護	当施設では家庭で食べるような食事を提供しています。 そのため、調理師による料理ではなく、 なじみのある職員が調理を行っています。 お家で食事をする感覚でお召し上がりいただきたいと思います。 また、配食サービスとして施設で食べるのと同じ感覚でお盆に入れて 自宅までお持ちしています。
所在地	新潟市中央区天神尾	
給食部門名	なし	
電話	025-255-5870	
FAX	025-255-5871	
嚥下機能の評価	不可	