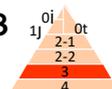
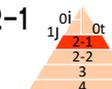
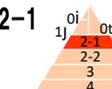


1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大刻み食	極刻み食	嚥下調整食介護食	嚥下調整食ミキサー		
肉のおかず	鶏の唐揚げ 	鶏の唐揚げ 	鶏の唐揚げ 	鶏の唐揚げ 	鶏の唐揚げ 		
魚のおかず	鮭の塩焼き 	鮭の塩焼き 	鮭の塩焼き 	鮭の塩焼き 	鮭の塩焼き 		
野菜のおかず	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 		
内容	一般的な食事	常食を食べやすい大きさにカットしたもの	食材を細かく刻み、まとまりにくい料理にはとろみを混ぜて食塊形成がしやすいようにしたもの（スベラカーゼ・ネオホワイトロミール使用）	咽頭通過がしやすいムース・ゼリー状（ソフティアG・スベラカーゼ・ゼラチン寒天使用）トマトをくし型にしたり南瓜の皮と実を二層にして、見た目も重視	ムース・ゼリー状の嚥下調整食をハンドミキサーで攪拌し咽頭通過がしやすいもの		
大きさ・形状	通常大きさ	一口大	0.5cm程度に刻む	ムース状 ゼリー状	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			 3	 2-1	 2-1		
栄養量目安	米飯150g 1500kcal	米飯150g・全粥260g 1500kcal・1300kcal	全粥260g 1300kcal	全粥220g 1100kcal	ミキサー粥220g 1100kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	汁とろみ
とろみ調整食品	ネオホワイトロミール
濃度(量)	1.8% (汁物130mlに2.3g)
学会分類2013	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー	ラクーナゼリー
とろみ調整食品	ソフティアG	ソフティアG
濃度(量)	麦茶1ℓに対し12g	1ℓに対し10g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ツブ粥	ミキサー粥		
内容	通常のご飯	水分が多く軟らかい	全粥に3%のスベラカーゼを加えホイッパーで少し粒を潰す	全粥に1%の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1.7	重量比 =米1:水6.5				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	サンエツトSA	F2ライト	P Gウォーター

5.補助食品、その他

Oj・1j対応:可	嚥下開始食
メイバランスミニ、メイバランスソフトゼリー	
サポートゼリー、エンジョイハイカロゼリー	

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	平成8年開設。多職種協働で入所者の栄養状態や摂食状況の確認、疾病等に応じた個別の食事を提供し、良好な栄養状態の維持に努めています。また、嗜好に沿った食事内容及び行事食、四季の旬な素材を活かした食事の提供により楽しく食事をしていただけるよう支援しています。
所在地	〒950-0923 新潟市中央区姥ヶ山359番地1	
給食部門名	栄養係	
電話	025-287-5201(代)	
FAX	025-287-3656	
嚥下機能の評価	改訂水飲みテスト・VF(協力病院歯科)	