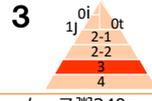
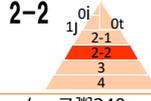


## 1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大食	軟菜食	ソフト食	ミキサー食		
肉のおかず	鶏の唐揚げ甘酢あん 	鶏の唐揚げ甘酢あん 	鶏の唐揚げ甘酢あん 	鶏の唐揚げ甘酢あん 	鶏の唐揚げ甘酢あん 		
魚のおかず	鯖の幽庵焼き 	鯖の幽庵焼き 	鯖の幽庵焼き 	鯖の幽庵焼き 	鯖の幽庵焼き 		
野菜のおかず	根菜の煮物 	根菜の煮物 	根菜の煮物 	根菜の煮物 	根菜の煮物 		
内容	一般的な食事	食べやすく一口大に切った食事	食べやすく一口大に切って、 蓮根などの硬い物はソフト状にした食事	食材をそれぞれミキサーにかけ、ゼリー状に固め、 彩りよく盛りつけた食事	食材をミキサーにかけ、 とろみをつけた食事		
大きさ・形状	通常大きさ	一口大 (小スプーンにはみ出さずの大きさ)	一口大 (小スプーンにはみ出さずの大きさ)	通常大きさ (基本的に常食に近い)	ペースト状		
咀嚼の必要性				舌でつぶせる	噛まなくてよい		
学会分類 2013							
栄養量目安	米飯140g 1500kcal	軟飯140g 1400kcal	全粥240g 1400kcal	ムース粥240g 1300kcal	ムース粥240g 1300kcal		

## 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	トロミーナ	トロミーナ	トロミーナ
濃度(量)	0.45% (水200mlに2.5cc匙(0.9g)1杯)	0.9% (水200mlに5cc匙(1.8g)1杯)	2.7% (水200mlに15cc匙(5.4g)1杯)
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	お茶ゼリー	ポカリゼリー
とろみ調整食品	ソフティア	ソフティア
濃度(量)	お茶500mlに 対して4g	お茶500mlに 対して4g

## 3.主食一覧

名称	ご飯	軟飯	全粥	とろみ粥	ムース粥	ミキサー粥
内容	通常のご飯	軟らかめのご飯 (ご飯と全粥を1:1で混ぜたもの)	通常的全粥	水分でむせる方に対応した全粥(全粥にとろみ剤を添加)	ムース状のお粥(粥をミキサーにかけ1%スベラカーゼ添加)	ペースト状のお粥(お粥をミキサーにかけただけのもの)
米と水分の比率(作成時)	重量比 米1:水1.2		ご飯と水分の重量比 ご飯1:水2	ご飯と水分の重量比 ご飯1:水2	ご飯と水分の重量比 ご飯1:水2	ご飯と水分の重量比 ご飯1:水2

## 4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	CZ-Hi	エコフローアクア	エコフロー

## 5.補助食品、その他

0j・1j対応:可
メイバランスブリックゼリー・ワンステップミール
※必要に応じて上記以外の対応可

## ●施設概要

施設の種別	小規模多機能型居宅介護	地域密着型特養、ショートステイ、小規模多機能型居宅介護、グループホームからなる複合施設です。 食事形態は特別養護老人ホームくりの木と同じ料理となります。 献立は通常メニューの他に、麺、丼物、カレーライス、行事食など献立のメリハリをつけ、食を楽しむ時間を大切にしています。
所在地	〒950-0865 新潟市中央区本馬越2丁目15-34	
給食部門名	栄養科	
電話	025-278-8400(代)	
FAX	025-241-8401	
嚥下機能の評価	V F (必要に応じて依頼可) 改定水飲みテスト(ST評価)	