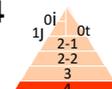
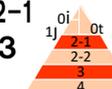


医療法人恒仁会 介護老人保健施設 女池南風苑

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	きざみ食	ミキサー食			
肉のおかず	鶏肉の竜田揚げ 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉のそぼろ煮 	鶏肉の照り焼き 			
魚のおかず	魚の南蛮漬け 	魚の南蛮漬け 	タラムース南蛮漬け 	タラムース南蛮漬け 			
野菜のおかず	いんげんのごまあえ 	ほうれん草のごまあえ 	ほうれん草のごまあえ 	ほうれん草のごまあえ 			
内容	食材もやや小さめに切り、全体的にやわらかめの食事	常食の中でも繊維の多いものや硬いものを除き、やわらかい食材で代用している。	食材を小さく刻んでから加熱調理。まとまりにくいものにはトロミをつける。魚はムースを使用。	ミキサーにかけて、スルーキングで適度な硬さをつけ、歯や義歯がなくても喉をゆっくり通過できる。魚はムースを使用。			
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	0.5cm~1cm程度	ペースト状			
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	噛まなくて良い			
学会分類2013			4 	2-1 3 			
栄養量目安	米飯140g 1600kcal	全粥280g 1500kcal	全粥280g 1400kcal	粥ゼリー-260g 1150kcal			

2①.水分とろみの基準

名称	ドレッシング状とろみ	トカサリ状とろみ	ケチャップ状とろみ
とろみ調整食品	スルーキングi	スルーキングi	スルーキングi
濃度(量)	1%(200mlに2g)	2%(200mlに4g)	3%(200mlに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	お茶ゼリー	ポカリゼリー
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 7g	アクアポカ®-水 1ℓ に対し 7g

3.主食一覧

名称	ご飯	全粥	粥ゼリー			
内容	通常のご飯	通常全粥	全粥に0.65%のソフティアU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1.2	重量比 =米1:水6				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイバランス	メイフローRHP	インスロー	カームソリッド
	メイバランスミニ			

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可	必要時応相談
プロテインゼリー、ブリックゼリー、エンジョイゼリー、 メイバランスArg、メイバランスゼリー、CP-10、ホップス、アップリット	

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	平成6年開設。女池南風苑では“寄り添うケア”を心がけ、家庭的な雰囲気の中で和やかに療養していただけるようにと考えています。医師や看護職員・介護職員他の専門スタッフも、細やかな心配りと敬愛の心を忘れず、ご利用者様の自立を支援します。
所在地	〒950-0943 新潟市中央区女池神明1-3-3	
給食部門名	栄養科	
電話	025-284-3411(代表)	
FAX	025-284-2188(代表)	
嚥下機能の評価	VE	