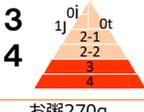
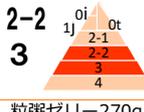
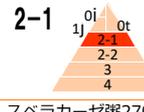


1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	きざみ	ムース	ミキサー		
肉のおかず							
魚のおかず							
野菜のおかず							
内容	一般的な食事	1.5cmくらいにカットした食事	揚げ物：ムースの既製品を揚げる。肉や魚料理：スベラカーゼミートにつけ軟らかく調理。野菜料理：咀嚼しやすい大きさにカットする。固い食材は軟らかいものに変更。煮汁にとろみつける。	食材をミキサーにかけ、ゲル化剤で形成した食事	食材をミキサーにかけ、とろみ剤を加え調整した食事		
大きさ・形状	通常大きさ	1.5cm位	肉魚：1.5～3cm 野菜：1～1.5cm 葉物：フードカッター	食材ににせた形でカット	ペースト状		
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる 舌でつぶせる(一部)	噛まなくてよい 舌でつぶせる	噛まなくてよい		
学会分類 2013							
栄養量目安	ご飯 150g 1500～1600kcal	ご飯 150g 1500～1600kcal	お粥270g 1350～1450kcal	粒粥ゼリー-270g 1350～1450kcal	スベラカーゼ粥270g 1350～1450kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	うすい(ポタージュ状)	中間	濃い(ヨーグルト状)
とろみ調整食品	スルーキングアイ	スルーキングアイ	スルーキングアイ
濃度(重量)	0.6%	1.3%	2.0%
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	イオンゼリー
とろみ調整食品	ソフティアG/スベラカーゼ	ソフティアG
濃度(重量)	0.9%/1%	0.90%

3.主食一覧

名称	ご飯	軟飯	お粥	粒粥ゼリー	スベラカーゼ粥	パン粥
内容	通常のご飯	やわらかめに炊いたご飯	通常の全粥	温かいお粥にスベラカーゼ1.6%を入れ1分間まぜる。米粒が小さくなり水分の部分がゼリー状になる	温かいお粥をミキサーにかけ、スベラカーゼ1.6%を加える。	食パン1枚、牛乳100ml、水100ml、砂糖10g、スベラカーゼ4gをミキサーにかけ、鍋で加熱する。
米と水分の比率	重量比 =米1：水1.5	重量比 =米1：水2	重量比 =米1：水5.5			

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	カムソリッド	ニュートリートウォーター

5.補助食品、その他

0j・1j対応：可
エンジョイゼリー、メイバランスミニ、メイバランスアイス、メイバランスソフトゼリー、メイプロテイン、アイソカルゼリーHC

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム80床(ユニット型40名、従来型40名)、ショートステイ20床の施設です。月々の行事食の他に、月に一度、誕生月の入居者様をお祝いするメニューを提供しています。ご希望のご家族様(特養入居者様のご家族)には、入居者様と一緒に食事をお召し上がり頂いています。また、料理レクリエーション、バイキング、喫茶レクリエーションなど、食べることを楽しんで頂けるイベントを開催しています。
所在地	新潟市中央区美咲町1丁目23番43号	
給食部門名	なし	
電話	025-288-5221	
FAX	025-283-2777	
嚥下機能の評価	VE・VF	