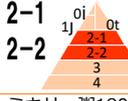
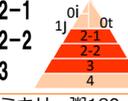


## 1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	軟菜キザミ食	ミキサー食	ゼリー食		
肉のおかず	ミートローフ 	煮込みハンバーグ 	煮込みハンバーグ 	煮込みハンバーグ 	鶏肉ムース 		
魚のおかず	鮭のマヨネーズ焼き 	鮭のマヨネーズ焼き 	鮭のマヨネーズ焼き 	はんぺんのすりながし 	鮭ムース 		
野菜のおかず	煮菜 	煮菜 	煮菜 	ほうれん草のポタージュ 	ほうれん草ゼリー 		
内容	一般的な食事	固いものを除いた軟らかい食事	調理後細かくきざんだ食事（極キザミ食にとろみをつけた食事もある）	軟らかく煮たものをミキサーにかけたもの（三分菜食は粗くミキサーにかけたもの）	ムース状、ゼリー状のもの		
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	0.5cm程度に刻む（極キザミは0.1～0.2cm程度）	ペースト状	ムース状 ゼリー状		
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい 舌でつぶせる		
学会分類 2013			4 	2-1 2-2 	2-1 2-2 3 		
栄養量目安	米飯150g 1400kcal	米飯150g 1400kcal	全粥270g 1400kcal	ミキサー粥180g 1200kcal	ミキサー粥180g 1200kcal		

## 2①.水分とろみの基準

名称	とろみ①	とろみ②	
とろみ調整食品	ネオハイトロミール	ネオハイトロミール	
濃度(量)	1% (200mlに2g)	3% (200mlに6g)	
学会分類2013	中間のとろみ	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	スルーパートナー	スルーパートナー
濃度(量)	麦茶1ℓに対し7g	1ℓに対し8g

## 3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ミキサー粥			
内容	軟飯	通常全粥	全粥に1.5%のスベラカーゼライト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2	重量比 =米1：水5				

## 4.濃厚流動食（経管栄養）

商品名	E-3	MA-R2.0	
	メイバランスミニ	メイバランスミニArg	ブイクレスCP10

## 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、メイバランスミニArg	

## ●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設 にいがた園	とやの中央病院に併設。多職種が連携して入所者の栄養状態や摂食状態の確認、疾病に応じた個別の食事を提供し、良好な栄養状態に努めています。行事食やお茶会・誕生会などで食べる楽しみを持てるようにしています。
所在地	〒950-0951 新潟市中央区鳥屋野451-6	
給食部門名	栄養課	
電話	025-283-0377(代)	
FAX	025-284-5516	
嚥下機能の評価	VE（併設病院） 嚥下評価ST	