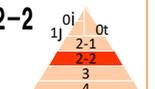


## 1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大食	軟菜食	療養食	ソフト食	ミキサー食
肉のおかず						
魚のおかず						
野菜のおかず						
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	体調不良時や油っぽい物が食べられない方に適した食事 (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、 油っぽい料理は代替えとなる)	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)	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					歯茎でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類2013						
栄養量目安	米飯140g 1600kcal	軟飯140g 1400kcal	全粥240g 1400kcal	全粥240g 1300kcal	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	ポカリ500mlに 対して4g

## 3.主食一覧

名称	ご飯	軟らかご飯	W軟らかご飯	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 (ご飯に2割全粥を混ぜたもの)	かなり軟らかめのご飯 (ご飯と全粥を1:1で混ぜたもの)	通常全粥	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	必要に応じて対応可		
-----	-----------	--	--

## 5.補助食品、その他

商品名	0j・1j対応:可 ※必要に応じて上記以外の対応可
-----	------------------------------

## ●施設概要

施設の種別	有料老人ホーム・ショートステイ・デイサービス	有料老人ホーム、ショートステイ、デイサービス、ヘルパーステーション、居宅介護支援事業所のサービスからなる複合施設です。
所在地	新潟市中央区小張木1丁目4-5	
給食部門名	栄養科	有料老人ホーム、ショートステイ、デイサービスの食事形態は、同じです。
電話	025-281-6800(代)	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。
FAX	025-281-6555	
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	