

1. おかず形態一覧表

名称	常菜	軟菜	常菜・軟菜（一口刻み）	五分菜	トロミ食	ミキサー食
肉のおかず	鶏肉の治部煮	鶏肉の治部煮	鶏肉の治部煮	挽肉と豆腐の重ね蒸し	挽肉と豆腐の重ね蒸し	挽肉と豆腐の重ね蒸し
魚のおかず	鮭の幽庵焼き	鮭の幽庵焼き	鮭の幽庵焼き	鮭の幽庵焼き	鮭の幽庵焼き	鮭の幽庵焼き
野菜のおかず	根菜の粕煮	根菜の粕煮	根菜の粕煮	根菜の粕煮	根菜の粕煮	根菜の粕煮
内容	一般的な食事	特に硬い物を除き食べ易いように軟らかく調理したもの	常菜・軟菜を一口大にカットし食べ易くしたもの	繊維が多く硬い食材を除き、細かく刻み軟らかく調理。ムセ防止にとろみをつけ飲み込み易くしたもの（適宜片栗粉・ネオハイトロミールⅢ）	魚は舌でつぶせる程度のムース状。肉・副菜は五分菜を粒の残るペースト状にしたもの（適宜片栗粉・ネオハイトロミールⅢ）	トロミ食を粒の残らないペースト状にしたもの。べたつきが少なく、のどをゆくりと通過させることができるもの（ネオハイトロミールⅢ）
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	2cm×2cm	0.5cm (肉は二度挽き又は三度挽き使用)	ムース状 ペースト状	ペースト状
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類2013				4	2-2 3	2-1
栄養量目安	米飯160g 1400kcal	全粥250g 1300kcal	全粥250g 1300kcal	全粥250g 1300kcal	ソフト粥250g 1200kcal	ソフト粥250g 1200kcal

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	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ
濃度(量)	0.63% (160mlに1g)	1.25% (160mlに2g)	2.5% (160mlに4g)
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	牛乳ゼリー
とろみ調整食品	ゼラチン寒天	ゼラチン寒天
濃度(量)	1ℓに対し10g	1ℓに対し10g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	ソフト粥
内容	通常のご飯	水分が多く軟らかい	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの	全体にスベラカーゼを2.3%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1.4	重量比 =米1:水5.4				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	サンエツトSA	MA-8プラス	リーナレン	メイバランスZパック

5.補助食品、その他

商品名	0j・1j対応:可
	メイバランスミニ・メイバランスソフトゼリー・エンジョイクリームブリックゼリー・エンジョイゼリー・アイソカルHC

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	平成2年開設。入所定員96床(短期入所療養介護含む) 通所定員4名。
所在地	〒950-0923 新潟市中央区姥ヶ山274-1	東新潟病院に併設。ご利用者の家庭復帰に向けた生活機能向上と、尊敬の念を持ったサービスの提供を目標に、他職種協働で栄養状態・体重・摂食状況の確認から疾病に応じた食事を提供し良好な栄養状態の維持に努めています。食育・誕生会・夏祭り・選択メニューなどの行事から刺激ある生活や食べることへの楽しみが持てるようにしています。
給食部門名	栄養科	
電話	025-286-8100	
FAX	025-286-8098	
嚥下機能の評価	不可	