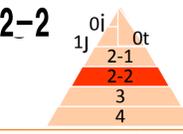
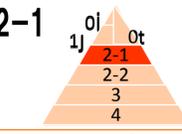
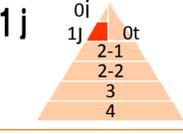


## 1. おかず形態一覧表

名称	常食	粗刻み食	極刻み食	ミキサー食	ムース食		
肉のおかず	ハンバーグ 	ハンバーグ 	ハンバーグ 	ハンバーグ 	ハンバーグ 		
魚のおかず	鮭の南部焼 	鮭の南部焼 	鮭の南部焼 	鮭の南部焼 	鮭の南部焼 		
野菜のおかず	ブロッコリーのサラダ 	ブロッコリーのサラダ 	ブロッコリーのサラダ 	ブロッコリーのサラダ 			
内容	一般的な食事	常食に比べ細かくした食事。和え物は常食とほぼ同じ。	フードプロセッサーにかけなめらかにした食事。多少粒を残している。	ミキサーで粒がなくなめらかにした食事。	ミキサーにかけ、ゲル化剤で半固形に調整している（主菜のみ）		
大きさ・形状	通常の大きさ	2cmより小さい	粒が残る程度	なめらか	ムース状		
咀嚼の必要性			舌でつぶせる	噛まなくてよい	舌でつぶせる		
学会分類2013							
栄養量目安	ご飯 (160g) 1474kcal	粥 (250g) 1315kcal	粥 (250g) 1315kcal	粥 (250g) 1415kcal	粥 (250g) 1415kcal		

## 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	つるりんこ	つるりんこ	つるりんこ
濃度(量)	10ccのスプーンに半分程度	10ccのスプーンに8割程度	10ccのスプーンに山盛り程度
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	ゼリー
とろみ調整食品	寒天
濃度(量)	0.008%

## 3.主食一覧

名称	ご飯	全粥	ミキサー粥				
内容	通常の米飯より柔らかい	通常的全粥	全粥をミキサーにかけたもの				
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:1.5	1:5	1:5				

## 4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	リカバリーニュートリート	リカバリーニュートリート	ニュートリートウォーター
	267g	200g	300g
	400kcal	300kcal	6kcal

## 5.補助食品、その他

0j・1j対応	可	不可
	エンジョイゼリー(ハーフ食として提供)	
	体調不良時、特殊の場合は都度検討	

## ●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム、ショートステイ、デイサービス、ケアハウス	平成10年開所。特別養護老人ホーム80床(うち経管栄養10名)、ショートステイ20床、デイサービス定員25名、ケアハウス(20室)を併設しています。レクリエーションやバイキング、など食事に関する行事を開催し、食べることの楽しみを感じられるよう取り組んでいます。
所在地	新潟市東区桃山町1-114-7	
給食部門名		
電話	025-271-4101(直通) 025-279-4151(代表)	
FAX	025-272-3748	
嚥下機能の評価	V F・V E 不可	