










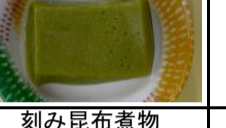










### おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	極刻み	ムース			
肉のおかず							
魚のおかず							
野菜のおかず							
野菜のおかず							
味噌汁			具あり・具なし とろみ付き・とろみ無し どれでも可				
内容	一般的な食事	内容は常食と同じ。 一口大に切ったもの。	フードプロセッサーで 刻み、少し粒を残した 状態にしたもの。 離水防止にとろみ剤 を少量加える。	バイタブレップでなめ らかになるまで攪拌 し、スベラカーゼLiteで ムース状にしたもの			
大きさ	通常大きさ	2cm角程度 スプーンにのる くらいの大きさ	極刻み				
咀嚼の必要性	有	有	有	無			
学会分類			3	2-2			
栄養量目安	米飯150g 1600kcal	全粥330g 1600kcal	全粥330g 1600kcal	ムース粥330g 1300kcal			

### お茶とろみの基準

名称	とろみ茶	濃いとろみ茶	汁とろみ付き			
トロミ調整食品	ソフティアS	ソフティアS	ネオハイトロミール NEXT			
濃度(重量)	2%	3%	3%			
提供時の温度	フロアで調整	フロアで調整	60℃程度			
学会分類	中間のとろみ	濃いとろみ	濃いとろみ			

### 主食一覧表

名称	米飯(サ高住用)	米飯(デイ・ショート用)	軟飯	全粥	ムース粥	
内容	通常の米飯	通常の米飯	米飯を炊いたときの 軟らかい部分の飯	通常的全粥	全粥にスベラカーゼLite 1.3%を添加	
米と水分の 比率	1 : 1.2	1 : 1.3	1 : 1.3	1 : 6	1 : 6	

### ★新潟医療生活協同組合 なじよも

施設の種別	高齢者施設(サービス付高齢者向け住宅、デイサービス、ショートステイ)	2013年開設。サービス付高齢者向け住宅101室、デイサービス定員34名、ショートステイ39床の複合型施設です。地域の方や、併設する学童クラブの子どもたちとの交流もあります。毎月行事食を行い、季節感のあるメニューの提供を心がけています。利用者さまの「食は楽しみ」の声に応えられるよう、食形態、内容ともに工夫しています。
給食部門名	総合事務	
電話(直通)	025-250-7251	
FAX(直通)	025-250-6473	