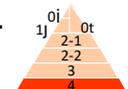
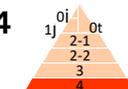
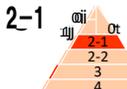


特別養護老人ホーム 愛宕の園

1. おかず形態一覧表

名称	常食	刻み食	極刻み食	超極刻み食	ムース食	ミキサー食
肉のおかず	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 
魚のおかず	メバリの治部煮 	メバリの治部煮 	メバリの治部煮 	メバリの治部煮 	メバリの治部煮 	メバリの治部煮 
野菜のおかず	ほうれん草のお浸し 	ほうれん草のお浸し 	ほうれん草のお浸し 	ほうれん草のお浸し 	ほうれん草のお浸し 	ほうれん草のお浸し 
内容	一般的な食事	食べやすい大きさにカットした物。鶏肉は硬くなってしまう為ムース状で提供	細かく刻み水分が多いの物にはとろみを付けた物。魚はミキサー食と混ぜる事でペーストを軽減している	極刻み食にだしのトロミをかけ飲み込みやすくしたもの	舌で押しつぶせる程度のムース状を中心に料理によってはペースト状のもの組み合わせている	食材をミキサーで攪拌しとろみを付けた物 (マヨネーズ状)
大きさ・形状	通常大きさ	一口大	0.1 cm	0.1 cm	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	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 	4 	3 	2-1 
栄養量目安	ご飯130g 1400Kcal	ご飯130g 1400Kcal	粥240g 1200Kcal	粥240g 1200Kcal	粥ミキサー-200g 1100Kcal	粥ミキサー-200g 1100Kcal

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	トロミスマイル	トロミスマイル	トロミスマイル
濃度(量)	200ccに対し1.6g	200ccに対し3.4g	200ccに対し6g
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	まぜてもジュレ
とろみ調整食品	
濃度(量)	水1Lに56g

3.主食一覧

名称	ご飯	全粥	おかゆん(軟飯)	粥ミキサー
内容	通常のごはん	通常全粥	ご飯とお粥を1:1の割合で混ぜた物	全粥に1.25%ホット&ソフ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1.5	重量比 =米1:水6.5		

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	F2ライト

5.補助食品、その他

Oj・1j対応:不可
ブリックゼリー、エンジョイムース
メイバランスミニ他

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム 愛宕の園	平成11年8月の開所以来施設理念としている「ご利用者にやさしい施設」であることを念頭に置きながら、利用者支援に取り組んでいます。他職種協働で入所者の栄養状態を確認し、個々の状態や嗜好にあわせたお食事の提供に努めています。調理レクリエーションやお茶会等、お食事を楽しんで頂ける行事にも力を入れていきます。
所在地	950-3132 新潟市北区松潟1510番地	
給食部門名	なし	
電話	025-255-7181(代表)	
FAX	025-258-1221	
嚥下機能の評価	不可	