

介護老人保健施設 江風苑

1. おかず形態一覧表

名称	常菜食 松風焼	きざみ食 松風焼	極きざみ食 松風焼	ソフト食 松風焼			
肉のおかず							
魚のおかず	魚の照り焼き 	魚の照り焼き 	魚の照り焼き 	魚の照り焼き 			
野菜のおかず	もやしの和え物 	もやしの和え物 	もやしの和え物 	もやしの和え物 			
内容	一般的な食事	食材を一口大にカットした食事	食材を細かくきざんだ食事	舌でつぶせる程度の柔らかさのムース状の食事			
大きさ・形状	普通の大きさ	一口大	0.5cm	ムース状・ゼリー状			
咀嚼の必要性				舌でつぶせる			
学会分類2013							
栄養量目安	米飯160g 1600kcal	米飯160g 1600kcal	全粥280g 1400kcal	全粥280g 1400kcal			

2①.水分とろみの基準

名称	ゆるとろみ	とろみ	強とろみ
とろみ調整食品	トロメイクSP	トロメイクSP	トロメイクSP
濃度(量)	150ml 5cc	150ml 10cc	150ml 15cc
学会分類2013			

2②.水分ゼリー

名称	ラクーナゼリー
とろみ調整食品	イナアガー
濃度(量)	2.0%

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	粥ミキサー			
内容	普通のごはん	米飯と全粥を5:5の重量	水分が多く柔らかい	全粥をミキサーにかけペーストにしてプリンナール(1.7%)で固めたもの			
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水						

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	E-7II		
	クリミールプロナ		
	アクトエールアクア		

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可
メイバランスミニ、ブリックゼリー、ハイカロリーゼリー、メイバランスソフトゼリー

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設 江風苑	2008年開設。介護予防を含めた教育・啓発活動など幅広い活動を通じ、在宅ケア支援の拠点となることを目指して、ご利用の皆様が、快適に自分らしい日常生活をおくれるよう支援をします。食事は、老健では、行事食のほかに寿司の日、ラーメン屋台、リクエストメニューなどの提供を行い、通所では食事はバイキング形式での提供を行っています。皆様に、楽しんで食事をしてもらるように心がけています。
所在地	〒950-3364 新潟市北区大迎1330番地	
給食部門名	なし	
電話	025-387-7111 (代)	
FAX	025-387-7200 (代)	
嚥下機能の評価	不可	