

## 1. おかず形態一覧表

名称	常食	荒キザミ	軟菜	ソフト食	トロミ食		
肉のおかず	タンダーチキン 	タンダーチキン 	鶏バーグカレーあん 	鶏バーグカレーあん 	鶏バーグカレーあん 		
魚のおかず	さわらゴマ照り焼き 	さわらゴマ照り焼き 	さわらゴマ照り焼き 	さわらゴマ照り焼き 	さわらゴマ照り焼き 		
野菜のおかず	煮菜 	煮菜 	煮菜 	煮菜 	煮菜 		
内容	一般的な食事	常食を食べやすい大きさにカットしたもの。	食材を細かく刻み、調理した食事(加熱しても硬いものは除く)。	軟菜をとろみ剤でまとめる、またはトロミ食と和えて、咀嚼の負担を減らし、食塊形成～嚥下しやすく調整した食事。	軟菜をミキサーにかけ、とろみ剤を加えて粒のないペースト状にしたもの。またはソフトティア2を加えて成型する。L2-2程度のムース食材も使用。		
大きさ・形状	通常の大きさ	スプーンにのる大きさ(2cm角目安)	0.5cm程度のみじん切り	軟菜とトロミ食を4:1程度の割合で和える	ムース～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	舌でつぶせる～噛まなくてよい		
学会分類2013							
栄養量目安	米飯150g 1600kcal	米飯150g 1600kcal	全粥250g 1400kcal	全粥250g 1400kcal	トロミ粥200g 1200kcal		

## 2①.水分とろみの基準

名称	トロミ付汁		
とろみ調整食品	トロメイク		
濃度(量)	2.0%		
学会分類2013	中間のとろみ		

## 2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー	ラクーナゼリー
とろみ調整食品	イナアガー	イナアガー
濃度(量)	1.6%	2%

## 3.主食一覧

名称	ご飯	お粥	とろみ粥	ゼリー粥		
内容	通常のご飯	通常のお粥	ゆるめのお粥にとろみ剤を加えたもの	全粥にホット&ソフトを1.5%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1.65	重量比 =米1:水6	重量比 =米1:水7	重量比 =米1:水6		

## 4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	PGソフト		

## 5.補助食品、その他

Oj・1j対応:可	嚥下訓練食
エンジョイゼリー・プロキユアZn・プロキユアFeプリン	
ブロッカゼリー・ブイクレスゼリー 等	

## ●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	松浜病院併設の施設。認知症専門棟40名、一般棟50名、計90名定員。 食事提供には多職種が関わり、摂食嚥下機能、栄養状態を確認しながら、ご利用者様が、安心して楽しく食事が摂れる内容や環境整備に努めています。 また、在宅復帰に向け、ご本人やご家族の不安や負担軽減のための食事支援(食事摂取、形態、調理等の訓練、相談指導)にも取り組んでいます。
所在地	〒950-3112 新潟市北区太夫浜1742	
給食部門名	栄養科	
電話	025-258-4502	
FAX	025-258-4505	
嚥下機能の評価	嚥下評価(ST)	