

# 特別養護老人ホーム施設 **なぎさの里**

## 1. おかず形態一覧表

名称	常食	ソフト食	ムース食	ミキサー食			
肉のおかず	鶏肉の梅焼き 	鶏つくねの梅焼き 	鶏肉の梅焼き 	鶏肉の梅焼き 			
魚のおかず	鰯の南蛮漬け 	鮭の南蛮漬け 	鰯の南蛮漬け 	鰯の南蛮漬け 			
野菜のおかず	茄子とパプリカの彩り炒め 	茄子とパプリカの彩り炒め 	茄子とパプリカの彩り炒め 	茄子とパプリカの彩り炒め 			
内容	一般的な食事	しっかりと形があり、口への取り込み咀嚼、食塊形成、移送、嚥下がしやすいもの	舌でつぶして飲み込める硬さに調整したもの	歯や義歯がなくてものどをゆっくりと通過させることができるペースト状のもの			
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	ムース状、ゼリー状、ペースト状	ペースト状			
咀嚼の必要性			舌でつぶせる	噛まなくてよい			
学会分類2013			1j 2-1 2-2 	2-1 2-2 			
栄養量目安	米飯150g 1500kcal	軟飯150g 1450kcal	全粥250g 1400kcal	ミキサー粥250g 1400kcal			

## 2①.水分とろみの基準

名称	薄いとろみ	中間とろみ	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)	0.8% (200mlに1.6g)	1.7% (200mlに3.4g)	3% (200mlに6g)
学会分類2013	薄いとろみ	中間とろみ	濃いとろみ

## 2②.水分ゼリー

名称	寒天ゼリー	まぜてもジュレ
とろみ調整食品	イナガー	まぜてもジュレ
濃度(量)	3.0%	お湯1Lに対し56g

## 3.主食一覧

名称	ごはん	軟飯	お粥	粥ミキサー			
内容	通常のご飯	軟らかいご飯	通常のお粥	全粥に0.8%のソフトィアU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1.4	重量比 =米1:水2.8	重量比 =米1:水5				

## 4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	PGソフトA		
	PGソフトEJ		
	E-7 II		

## 5.補助食品、その他

0j・1j対応:可
メイバランスMini、メイバランスソフトJelly、エンジョイArgina
メイバランスブリックゼリー

## ●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	平成16年2月1日に開設。特別養護老人ホーム/定員90名(全室個室)、ショートステイ/定員10名(全室個室)、デイサービス/定員30名の施設です。入所者自身の持っている力をできるだけ引き出し、自立した生活ができることを目指しています。家庭的な雰囲気の中で日常生活ができるように配慮した食事の提供を行っています。また、行事食や調理レクリエーションを通して、食べることを楽しみを感じられるよう取り組んでいます。
所在地	〒950-3102 新潟市北区島見町4524-13	
給食部門名		
電話	025-255-3710	
FAX	025-255-3727	
嚥下機能の評価	不可	