














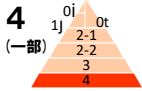
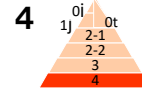
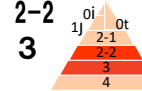
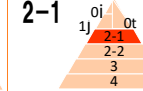
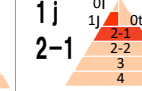


介護老人保健施設 尾山愛広苑

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大刻み食	極刻み食	ソフト食	ミキサー食		
肉のおかず	鶏肉の香味焼き 	鶏肉の香味焼き 	鶏肉の香味焼き 	鶏肉の香味焼き 	鶏肉の香味焼き 		
魚のおかず	赤魚の漬け焼き 	赤魚の漬け焼き 	赤魚の漬け焼き 	赤魚の漬け焼き 	赤魚の漬け焼き 		
野菜のおかず	里芋の煮っころがし 	里芋の煮っころがし 	里芋の煮っころがし 	里芋の煮っころがし 	里芋の煮っころがし 		
内容	一般的な食事	多少サイズが大きくても軟らかく調理してある。歯茎でつぶせる硬さ。	粒があるがまとまりがある。押しつぶしが容易。とろみを付け水分が出てこないようにしている。(つるりんこQuickly)	粒がなく滑らかでまとまりがある。舌で容易につぶせる硬さ。少量すくってそのまま丸飲みも可能。	粒がなく滑らか。まとわりつかないがドロツとしている。スプーンですくって食べることが可能。		
大きさ・形状	そのまま もしくは一口大 (3~4cm程度)	最長2cm 最短1cm 厚さ5~10mm	2~3mm	ムース状 テリーヌ状	はちみつ状		
咀嚼の必要性	容易に噛める	歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい		
学会分類 2013	4 (一部) 	4 	2-2 3 	2-1 	1j 2-1 		
栄養量目安	米飯130g 1500kcal	全粥260g 1400kcal	全粥260g 1400kcal	ゼリー粥260g 1400kcal	ゼリー粥260g 1400kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	薄とろみ	普通とろみ	濃いとろみ
とろみ調整食品	つるりんこQuickly	つるりんこQuickly	つるりんこQuickly
濃度(量)	1.1% (150mlに1.7g)	2.3% (150mlに3.5g)	3.3% (150mlに5.0g)
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に対し56g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ゼリー粥	ミキサー粥		
内容	軟らかめに炊いたご飯	通常の全粥	全粥に0.5%ソフティアリを加えミキサーにかけたもの	全粥をミキサーにかけつるりんこQuicklyを混ぜたもの		
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.6	重量比 =米1:水4.9				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイバランス	F2ライト	

5.補助食品、その他

0j・1j対応:不可
ブリックゼリー・メイバランスmini

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	新潟リハビリテーション病院に併設されています。多職種で連携し、少しでも長く、おいしく口から食事ができるよう努めています。行事食やバイキング、寿司屋台などで季節感や楽しみを感じていただけるようにしています。
所在地	〒950-3304 新潟市北区木崎754番地	
給食部門名	なし	
電話	025-388-6100 (代)	
FAX	025-388-5101 (代)	
嚥下機能の評価	言語聴覚士による評価	