

特別養護老人ホーム 向陽の里

1. おかず形態一覧表

名称	軟菜	一口	きざみ	ミキサー			
肉のおかず							
魚のおかず							
野菜のおかず							
内容	一般的に常食と言われる形態。主菜としての肉はひき肉を使用。魚はそのまま、パサつきの強い赤魚、鮭、メバルに酵素を使用。	軟菜を一口大にカット。肉のおかずは軟菜とほとんど差はない。副食は軟菜、一口は差なく同じ形状	調理後、ロボクーブにさっとかけて細かくしたものを。ミキサー寄りの形態で、噛むことを必要としない	ミキサーでペースト状にしたもの。夕食の主菜のみソフティアGで固めている			
大きさ・形状	通常大きさ	一口大	0.5cm程度	ペースト状			
咀嚼の必要性				噛まなくてよい			
学会分類2013							
栄養量目安	米飯160g 1450kcal	米飯160g 1450kcal	全粥200g 1250kcal	ミキサー食粥200g 1000kcal			

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	つるりんこクイックリー	つるりんこクイックリー	つるりんこクイックリー
濃度(量)	120mlに小さじ1杯	120mlに中さじ2/3杯	120mlに中さじ2杯
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	お茶ゼリー	ラクーナゼリー
とろみ調整食品	ソフティアG	ソフティアG
濃度(量)	ほうじ茶1Lに 対し8g	1Lに 対し7g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ミキサー粥			
内容	通常のご飯	通常全粥	全粥100gに対し1.4%スベラカーゼ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6~7				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイバランスHP1.0		
	メイグッド300K		

5.補助食品、その他

Oj・1j対応:不可	
ブリックゼリー、メイバランスミニ	

●施設概要

施設の種別	介護老人福祉施設	障害者支援施設、短期入所、通所介護併設。一番多い昼食で約120食提供。同一献立であり様々な年代の利用者が利用されるので、様々なメニューの構成に取り組んでいる。また、食べることでADLの維持、健康の保持増進につながるよう多職種、委託業者と都度会議を実施している。形態については、既存の機器や作業工程の都合で上記のようになっているが、今後見直し・検討していきたい。
所在地	〒950-0121 新潟市江南区亀田向陽2-6-1	
給食部門名	なし	
電話	025-381-8222	
FAX	025-381-8223	
嚥下機能の評価	不可	