

特別養護老人ホーム 横雲の里

1. おかず形態一覧表

名称	常食	きざみ	極きざみ	ミザ-			
肉のおかず	つくねの幽庵焼き 	つくねの幽庵焼き 	つくねの幽庵焼き 	つくねの幽庵焼き 			
魚のおかず	サバの照焼き 	サバの照焼き 	サバの照焼き 	サバの照焼き 			
野菜のおかず	おでん風煮物 	おでん風煮物 	おでん風煮物 	おでん風煮物 			
内容	一般的な食事であるが固い食材はなるべく使用せず。生の果物等は食べやすい様に小さくカットしている。	食材を食べやすいように小さくカットしたもの。また、固い食材には軟らかい食材にて対応する事もあり。	調理後、ロボキューにかけ刻みより細かくミザ-より荒くしとろみをつけたもの（スルーソフト）魚はムース状。	ミザ-にかけ粒がなく滑らかにしたもの。ペースト状またはムース状を使用			
大きさ・形状	通常大きさ	1cm角	0.2cm~0.3cm程度またはペースト状	ペースト状またはムース状			
咀嚼の必要性		容易に噛める	舌でつぶせる	噛まなくてよい			
学会分類2013		4 	3 	2-1  2-2 			
栄養量目安	米飯140g 1400kcal	米飯140g 1400Kcal	全粥200g 1200Kcal	ミザ-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)	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	お茶ゼリー	イオンゼリー
とろみ調整食品	ソフティア2GEL	ソフティア2G E L
濃度(量)	番茶1Lに対して8g	1Lに対して11g

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	ミザ-粥			
内容	通常のご飯	通常の米飯と全粥を半量づつ混ぜたもの	通常的全粥	全粥に0.7%ソフティアUを加えミザ-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				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイフローRHR	メイフローRHR	
	300Kcal	400Kcal	

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可	応相談
ブリックゼリー、メイバランスミニ、アガロリー	
プロテインゼリー、コラゲゼリー	

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	特養70名(従来型50名・地域密着型20名)、ショートステイ24名、デイサービス40名の施設です。いつまでも口から食べて頂く事を目標に個々の嚥下状態に応じた食事の提供を行っています。また、季節を感じて頂ける様、旬の食材を使用したり、行事食の充実を心掛け献立の作成を行っています。通所サービスでは調理レクや居酒屋を定期的に行っております。
所在地	〒950-0217 新潟市江南区阿賀野1-2-1	
給食部門名	なし	
電話	(0250) 61-5555	
FAX	(0250) 67-2578	
嚥下機能の評価	不可	