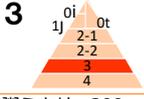
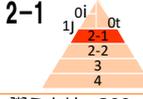


住宅型有料老人ホーム ナーシングホーム文京町

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	粗キザミ	極キザミ	ソフト食	ミキサー食	ゼリー食
肉のおかず	鶏ひき肉の田楽焼き 	鶏ひき肉の田楽焼き	鶏ひき肉の田楽焼き	鶏ひき肉の田楽焼き	鶏ひき肉の田楽焼き	鶏ひき肉の田楽焼き	
魚のおかず	カレイの煮付け 	カレイの煮付け	カレイの煮付け	カレイの煮付け	カレイの煮付け	カレイの煮付け	
野菜のおかず	いんげんと白菜の煮物 	いんげんと白菜の煮物	いんげんと白菜の煮物	いんげんと白菜の煮物	いんげんと白菜の煮物	いんげんと白菜の煮物	
内容	一般的な食事	一口で食べられる大きさにカットしたものの	調理後刻む	調理後刻む	常食をミキサーにかけ（出汁で薄めることあり）、こした液にスルーパートナー1%を加え冷やし固める。一口大程度に切る。	常食をミキサーにかけ（出汁で薄めることあり）、こしてトロミをつける。	冷凍の市販品を購入。
大きさ・形状	通常大きさ	一口大	5mmくらい	0.5mmくらい	卵豆腐のような固さ	ペースト状（ポタージュ位）	
咀嚼の必要性					舌でつぶせる	噛まなくてよい	
学会分類2013					 3	 2-1	
栄養量目安	米飯120g 1500~1600kcal	米飯120g 1500~1600kcal	米飯120g 1500~1600kcal	米飯120g 1500~1600kcal	粥ミキサー200g 1000~1300kcal	粥ミキサー200g 1000~1300kcal	

2①.水分とろみの基準

名称			
とろみ調整食品			
濃度(量)			
学会分類2013			

2②.水分ゼリー

名称		
とろみ調整食品		
濃度(量)		

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	粥ミキサー	ゼリー粥		
内容	通常のご飯	通常全粥	全粥をミキサーしてこす	全粥ミキサーにスベラカーゼ1%を入れミキサーする。		
米と水分の比率（作成時）	重量比 =米1：水5	重量比 =米1：水7				

4.濃厚流動食（経管栄養）

商品名			

5.補助食品、その他

0j・1j対応：不可
とろみ調整食品、水分ゼリー、濃厚流動食は個々て用意をいただいています。

●施設概要

施設の種別	住宅型有料老人ホーム	ナーシングホーム文京町では、1日3回のお食事をグループ会社に業務委託し、1階の厨房で作り、できるだけ温かく召し上がって頂きます。月に1度のセレクトメニューでは、主食を選んで頂いたり、お寿司の日には、板前さんがその場で握ってくれるお寿司を楽しむことができます。嚥下機能の状態を家族や担当ケアマネジャーへ報告しながら、食事形態の検討を行ってまいります。食事を提供しています。
所在地	〒951-8153 新潟市中央区文京町27-30	
給食部門名	委託先：メディカルケアバンク	
電話	025(234)5311・・・ナーシングホーム文京町	
FAX	025(234)5312・・・ナーシングホーム文京町	
嚥下機能の評価	不可	