











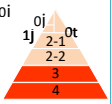
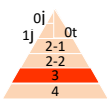
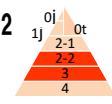
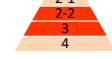


特別養護老人ホーム こぐち苑

1. おかず形態一覧表

名称	常食	きざみ	極きざみ	ミキサー		
	チキンのマーメレード焼き	チキンのマーメレード焼き	チキンのマーメレード焼き	チキンのマーメレード焼き		
肉のおかず						
	あじの漬け焼き	あじの漬け焼き	あじの漬け焼き	あじの漬け焼き		
魚のおかず						
	煮しめ	煮しめ	煮しめ	煮しめ		
野菜のおかず						
内容	一般的な食事であるが固い食材はなるべく使用しない。こんにゃくやいかなど	食材を小さく刻み、口の中でまとまりにくい料理にはとろみをつけて飲み込みやすくしたもの(ソフティアスーパーS)	きざみより細かくカッターにかけ舌で押しつぶせる程度の軟らかさのムース状を中心に、ペースト状、ゼリー状のものを組み合わせている	粒がなく滑らかにし舌で押しつぶせる程度の軟らかさのムース状を中心に、ペースト状、ゼリー状のものを組み合わせている		
大きさ・形状	通常の大きさ	0.5cm~1cm程度	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	舌でつぶせるまたは噛まなくてもよい		
学会分類2013		4 	3 	2-2  3 		
栄養量目安	米飯120g 1350kcal	全粥250g 1350kcal	全粥200g 1300kcal	粥ペースト200g 1300kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	薄いとろみ	中くらいのとろみ	濃いとろみ
とろみ調整食品	ソフティアスーパーS	ソフティアスーパーS	ソフティアスーパーS
濃度(量)	200ml に対し1.5g	200ml に対し2.5g	200ml に対し3.2g
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	水分ゼリー	お茶ゼリー
とろみ調整食品	ゼリーメイク	ゼリーメイク
濃度(量)	液体に対して0.65%	お茶に対して0.68%

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	ミキサー粥
内容	通常のごはん	米飯と全粥を炊いた直後に同量ずつ混ぜる	通常の粥	全粥にソフティアUを0.7%を入れ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3.25	重量比 =米1:水5	重量比 =米1:水5

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイバランスHP1.5	エコフローアクア	
-----	-------------	----------	--

5.補助食品、その他

	Oj・1j 対応：不可 ; 条件付きで可の場合あり
	主にブリックゼリー、ワンステップゼリー、プロテインゼリー、香る茶碗蒸し、小豆ミルクプリン、クリミールminiなど

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	特養120名(空床ショートステイあり)、デイサービス35名(日曜休み)、生活支援ハウス10名定員の施設です。特養の利用者が120人と多いため高齢者用のやわらかい食事が基本となります。行事食は月1回程度提供しています。デイサービスではおやつを作るレクリエーションなどとても喜ばれています。上記以外の食事形態については可能な限り調整いたします。
所在地	新潟市秋葉区小口443番地	
給食部門名	栄養係	
電話	0250-21-0007	
FAX	0250-21-6160	
嚥下機能の評価	不可	