

新潟勤労者医療協会 介護老人保健施設 おぎの里

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	粗キザミ	刻み食	刻み食・ムース	ミキサー食	ミキサー食・ムース
	おろしハンバーグ	おろしハンバーグ	おろしハンバーグ	おろしハンバーグ	おろしハンバーグ	おろしハンバーグ	おろしハンバーグ
肉のおかず							
魚のおかず	鮭の粕漬け焼き	鮭の粕漬け焼き	鮭の粕漬け焼き	鮭の粕漬け焼き	鮭の粕漬け焼き	鮭の粕漬け焼き	鮭の粕漬け焼き
野菜のおかず	煮しめ	煮しめ	煮しめ	煮しめ	煮しめ	煮しめ	煮しめ
内容	一般的な食事	常食の主菜を1口大にカットした食事	常食を口に入れやすいようにある程度包丁などで刻んだ食事。 トロミをつけない。 みそ汁スープのみ	細かく刻みまとまりやすいようにトロミ剤を使用した食事。 みそ汁トロミ付。	主菜のみ 昼・夕：ムース食 + 付け合わせ ミキサー食。 細かく刻みまとまりやすいようにトロミ剤を使用した食事。	ミキサー食。 歯や義歯がなくても食べることができる 基本みそ汁なし	主菜のみ 昼・夕：ムース食 + 付け合わせ ミキサー食。 歯や義歯がなくても食べることができる 基本みそ汁なし
大きさ・形状	通常大きさ	一口大	包丁などで食べやすいように刻む	みじん切り	みじん切り 主菜のみムースの特有	全てミキサー状	ミキサー状 主菜のみムースの特有
咀嚼の必要性			容易に噛める	舌でつぶせる	舌でつぶせる 噛まなくてよい	噛まなくてよい。	噛まなくてよい。 舌でつぶせる
学会分類2013							
栄養量目安	米飯150g 1500Kcal	米飯150g 1500Kcal	米飯150g・全粥230g 1500Kcal・1300Kcal	全粥230g 1200Kcal	全粥230g 1200Kcal	ミキサー粥230g 1100Kcal	ミキサー粥230g 1100Kcal

2①.水分とろみの基準

名称	フレンチドレッシング状	とんかつソース状
とろみ調整食品	トロミコンパクト	トロミコンパクト
濃度(量)	150ml 当たり 0.8g	150ml 当たり 1.5g
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ

2②.水分ゼリー

名称	水分ゼリー
とろみ調整食品	まぜてもジュレ
濃度(量)	

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ミキサー粥
内容	通常のごはん	通常全粥	全粥にスベラカーゼ(酵素)を加えミキサーにかけた粥
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.6	重量比 =米1:水6	重量比 =米1:水6

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイグット	アイソカル2.0	メイバランスRイエロー

5.補助食品、その他

商品名	0j・1j 対応:可	ブリックゼリーなど
	メイグット・メイバランスソフトゼリー・とろみ水 メイバランスゼリー(自家製)・メイバランス1.5液など	

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	多職種によるミールラウンドを定期的に行い、入所者1人1人の身体状況にあわせた食事提供を行っています。 また、季節感を感じていただけるように行事食等も実施しています。
所在地	〒956-0012 新潟市秋葉区荻野町3-8	
給食部門名	栄養科	
電話	(代) 0250-25-3071	
FAX	(代) 0250-25-3073	
嚥下機能の評価	改訂 水飲みテスト	