

特別養護老人ホーム やしろだ苑

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	きざみ	極刻み	ミキサー	ペースト
肉のおかず	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 
魚のおかず	ますの塩麹焼き 	ますの塩麹焼き 	ますの塩麹焼き 	ますの塩麹焼き 	ますの塩麹焼き 	ますの塩麹焼き 
野菜のおかず	きのこのバター炒め 	きのこのバター炒め 	きのこのバター炒め 	きのこのバター炒め 	きのこのバター炒め 	きのこのバター炒め 
内容	硬いものや繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいように軟らかく調理したもの	常食の主菜を一口大に切ったもの	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ス)	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	ムース状、粒のないペースト状、ゼリー状のものを組み合わせている	歯や義歯がなくてものをゆっくりと通過させることができるペースト状のもの(ソフティアスーパース)
大きさ・形状	通常の大きさ	主菜のみ2×2cm 他は常食と同一	0.5~1cm	ムース状 ペースト状(粒あり)・ゼリー状	ムース状 ペースト状(粒なし)・ゼリー状	ペースト状
咀嚼の必要性			容易に噛める	舌でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類2013			4 	3 	3 	2-2 
栄養量目安	米飯120g 1380kcal	米飯120g 1380Kcal	米飯120g 1380Kcal	全粥250g 1350Kcal	ミキサー粥250g 1350Kcal	ミキサー粥250g 1350Kcal

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	ソフティアスーパース	ソフティアスーパース	ソフティアスーパース
濃度(量)	0.8%	1.3%	1.9%
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	イオンサポートゼリー
とろみ調整食品	ゼリーメイク	イオンサポート
濃度(量)	0.8%	1ℓに75g

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	通常のごはんと全粥を半分量ずつ混ぜたもの	おかゆ	全粥にソフティアUを0.7%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	重量比=米1:水6

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイバランスHP	アイソカルサポート	ハイネイゲル	他

5.補助食品、その他

0j・1j対応: 応相談
ブリックゼリー、エネプロゼリー、ブイクレゼリー メイバランスmini 等

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	特養29名、ショートステイ10名の地域密着型の施設です。嚥下機能が低下した高齢者が安全に食事を召し上げられることはもちろんですが、食べることの楽しみを感じてもらえるよう、楽しいメニューを考え、配膳・食事中にも献立をお伝えしています。
所在地	秋葉区矢代田1234-1	
給食部門名	栄養課	
電話	(0250) 47-7581	
FAX	(0250) 47-7582	
嚥下機能の評価	不可	