

特別養護老人ホーム あぶるま苑

1. おかず形態一覧表

名称	常食	刻み食	カッター食	ムース食	ミキサー食		
肉のおかず	豚の生姜焼き	豚の生姜焼き	豚の生姜焼き	豚の生姜焼き	豚の生姜焼き		
魚のおかず	サーモンのホイル蒸し	サーモンのホイル蒸し	サーモンのホイル蒸し	サーモンのホイル蒸し	サーモンのホイル蒸し		
野菜のおかず	さつまいものおろし和え	さつまいものおろし和え	さつまいものおろし和え	さつまいものおろし和え	さつまいものおろし和え		
内容 (作り方)	一般的な食事だが、高齢者の身体的特徴に配慮し、適当な大きさ・固さに調理したもの。	5mm程度に刻む事に加え、箸やスプーンで切れ、歯茎でつぶせる固さに調理したもの。離水するよ	口ポコブでみじん状にし、口腔内で食塊形成しやすいようにとろみ調整食品等でまとめる事が基本。舌と上あごでつぶせる固さに調理する。	ミキサーでペースト状にしたものを、ゲル化剤（カタメリン、ソフティア2）を用いてムース状に再形成したもの。舌で容易にぶつせる固さに調理。	ミキサーにかけ、均質でなめらかなで、べたつかず、まとまりやすいペースト状に調理したもの。離水しないようにとろみ調整食品等でまとめる。		
大きさ・形状	通常大きさ 柔らかく調理	さいの目状 (5mmくらい)	みじん状	ムース状	ペースト状		
咀嚼の必要性		歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい		
学会分類 2013		4	3	1j	2-1		
栄養量目安	米飯150g 1400kcal	米飯100g、全粥210g 1200kcal	全粥210g 1200kcal	全粥・粥ムース150g 1000kcal	粥ムース150g 1000kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	とろみ①	とろみ②	とろみ③	汁とろみ
とろみ調整食品	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト
濃度(量)	0.5% (150mlに0.75)	1% (150mlに1.5g)	1.5% (150mlに2.25g)	1.33% (具入150gに2)
学会分類2013	うすいとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ	

2②.水分ゼリー

名称	水分補給ゼリー
とろみ調整食品	ソフティア2
濃度(量)	0.75% (2Lに15g)

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	粥ムース			
内容	通常のご飯	通常全粥	全粥に1%スベラカーゼを加えて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1.6	重量比 =米1：水6				

4.濃厚流動食 (経管栄養)

商品名	エコフロ	MAラクフィア1.0	

5.補助食品、その他

	0j・1j対応：不可
	エンジョイゼリー、エンジョイ小さなコラーゲンゼリー

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	魚沼福祉会に所属する。多職種協働で利用者個々のニーズを把握し、状態に合わせた個別の食事を提供してその人らしい食生活の支援を心がけるとともに、季節のイベントに合わせた行事食や毎月の誕生祝い食等を通し、食の楽しみの提供に努めています。
所在地	〒946-0216 魚沼市須原1293	
給食部門名	なし	
電話	025-798-3100	
FAX	025-798-3103	
嚥下機能の評価	不可	