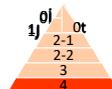
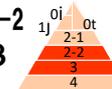
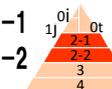


特別養護老人ホーム 美雪園

1. おかず形態一覧表

名称	常菜	刻み	カッター	ミキサー			
肉のおかず	ささ身の治部煮風 	ささ身の治部煮風 	ささ身の治部煮風 	ささ身の治部煮風 			
魚のおかず	鮭のムニエルタルタルかけ 	鮭のムニエルタルタルかけ 	鮭のムニエルタルタルかけ 	鮭のムニエルタルタルかけ 			
野菜のおかず	きゃべつと鶏肉の辛し和え 	きゃべつと鶏肉の辛し和え 	きゃべつと鶏肉の辛し和え 	きゃべつと鶏肉の辛し和え 			
内容 (作り方)	一般的な食事	常菜に離水しない程度に増粘剤を足し、ブrikサーに一瞬かける。	常菜に離水しない程度に増粘剤を足し、ブrikサーに1.2.3と断続的にかける。	常菜に水分を足しミキサーに30秒~1分かける。離水しない程度に増粘剤を足す。			
大きさ・形状	通常の大きさ	1cm	米粒大	ペースト状(ざらつきあり)			
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			
学会分類 2013							
栄養量目安	米飯150g・粥210g 1400kcal	米飯150g・粥210g 1200kcal	米飯150g・粥210g 1200kcal	粥ミキサー210g 1200kcal			

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	つるりんこ	つるりんこ	つるりんこ
濃度(量)	1% (200mlに2g)	2% (200mlに4g)	3% (200mlに6g)
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	まぜてもジュレ	お茶ゼリー
とろみ調整食品	まぜてもジュレ	ソフティア2
濃度(量)	1ℓに56g(5.6%)	1ℓに7.5g(0.75%)

3.主食一覧

名称	米飯	粥	粥ミキサー			
内容	やわらかめ	R2.6現在 スベラカーゼの添加量調整中	スベラカーゼを粥の0.8%添加			
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.6	重量比 =米1:水6.5	重量比 =米1:水6.5			

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	エコフロー		

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可
ターミナル食:その方の食べられるもの(限定せず)
補食:エンジョイゼリー・メイバランスミニ・メイバランスソフトゼリー

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム
所在地	魚沼市和田413-1
給食部門名	厨房
電話	(代) 025-799-3000
FAX	025-799-3678
嚥下機能の評価	不可