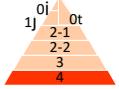
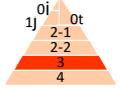
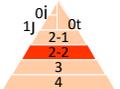
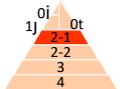


# 特別養護老人ホーム 寿和ホーム

## 1. おかず形態一覧表

名称	常食	刻み	カッター	ミキサー			
肉のおかず	鶏肉とかぼちゃの甘酢炒め 	鶏肉とかぼちゃの甘酢炒め 	鶏肉とかぼちゃの甘酢炒め 	鶏肉とかぼちゃの甘酢炒め 			
魚のおかず	カレイの紫蘇味噌焼 	カレイの紫蘇味噌焼 	魚ムースの紫蘇味噌焼 	魚ムースの紫蘇味噌焼 			
野菜のおかず	大根とひじきの和え混ぜ 	大根とひじきの和え混ぜ 	大根と野菜の和え混ぜ 	大根と野菜の和え混ぜ 			
内容(作り方)	一般的な食事	調理後細かく刻む	調理後口ポクーブでわずかに粒が残る程度まで攪拌。(食材によりミキサームースを加えている)	調理後口ポクーブで滑らかになるまで攪拌(ミキサームースを使用しムース状にしている)			
大きさ・形状	通常大きさ	0.5 cm程度	0.2cm程度	ペースト状			
咀嚼の必要性			嚙まなくて良い	嚙まなくて良い			
学会分類2013							
栄養量目安	米飯150g 1480Kcal	全粥240g 1250Kcal	全粥240g 1150kcal	全粥190g 1000Kcal			

## 2①.水分とろみの基準

名称	ゆるいとろみ	普通とろみ	強とろみ
とろみ調整食品	とろみナール	とろみナール	とろみナール
濃度(量)	濃度1.3% (150mlに2g)	濃度2% (150mlに3g)	濃度4% (150ml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	お茶ゼリー	イオンゼリー
とろみ調整食品	ゼラチンと寒天を混合	ゼラチンと寒天を混合
濃度(量)	100ml に対し、寒天 0.3gゼラチン1g	100ml に対し、寒天 0.3gゼラチン1g

## 3.主食一覧

名称	米飯	全粥	粥ムース	粥ミキサームース
内容	通常のごはん	通常全粥	通常の粥にホット&ソフト2.4%を加えたもの	粥をミキサーにかけたものにホット&ソフト2%を加えたもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.4	重量比 =米1:水6		

## 4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	アクトエールアクア

## 5.補助食品、その他

0j・1j対応:可
エンジョイゼリー・エンジョイムース・クリミール
ソフトゼリー

## ●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	デイサービスセンターを併設。多職種協働で入所者の栄養状態や摂食状況の把握の確認、ご利用者個々の嗜好や状態に応じた食事内容・形態・食具を準備し、安全においしく食事を食べていただけるように努めています。毎月の行事を含め月2~3回の行事食や毎月おやつバイキングを行い食べる楽しみをもていただけるようにしております。
所在地	〒946-0305 新潟県魚沼市大榎山628-1	
給食部門名	なし	
電話	025-796-3711 (代)	
FAX	025-796-3008 (代)	
嚥下機能の評価	不可	