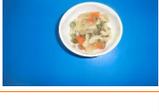
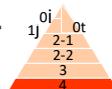
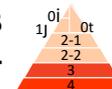
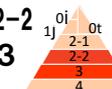
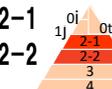


特別養護老人ホーム うかじ園

1. おかず形態一覧表

名称	常食	刻み食	極刻み食	ムース食	ミキサー食		
肉のおかず	鶏肉の煮合わせ 	鶏肉の煮合わせ 	鶏肉の煮合わせ 	鶏肉の煮合わせ 	鶏肉の煮合わせ 		
魚のおかず	かれいの七味焼き 	かれいの七味焼き 	かれいの七味焼き 	かれいの七味焼き 	かれいの七味焼き 		
野菜のおかず	大根の土佐煮 	大根の土佐煮 	大根の土佐煮 	大根の土佐煮 			
内容(作り方)	一般的な食事	調理後、刻んでとろみをつける。(つるりんごQC)	調理後、細かく刻んでとろみをつける。(つるりんごQC) 料理によってはムース状のこともある	ミキサーにかけ、ソフティア2を使用し、ムース状に成形する。 料理によってはペースト状のこともある。	ミキサーにかけ、つるりんごQCを使用し、とろりとした状態にする。		
大きさ・形状	通常の大きさ	0.7~0.8cmくらい	0.1~0.2cmくらい ムース状	ムース状 ペースト状	ペースト状		
咀嚼の必要性		歯茎でつぶせる	舌でつぶせる 歯茎でつぶせる	噛まなくてよい 舌でつぶせる	噛まなくてよい		
学会分類2013		4 	3 	2-2  3 	2-1  2-2 		
栄養量目安	米飯140g 1350Kcal	全粥250g 1180Kcal	全粥250g 1180Kcal	ムース粥250g 1180Kcal	ミキサー粥250g 1180Kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	とろみ1	とろみ2	とろみ3
とろみ調整食品	つるりんごQC	つるりんごQC	つるりんごQC
濃度(量)	1% (100mlに1g)	2% (100mlに2g)	3% (100mlに3g)
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	名称	ジュレ
とろみ調整食品	まぜてもジュレ	
濃度(量)	湯1Lに対して56g	

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ムース粥	ミキサー粥
内容	やわらかめのご飯	通常の粥	全粥をミキサーにかけスベラカーゼを1.15%入れたもの	全粥をミキサーにかけつるりんごQCを1.2%入れたもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.63 (浸水はなし)	重量比 =米1:水6		

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	エコフロー		
	CZ-Hi		

5.補助食品、その他

0j・1j対応:不可
エンジョイゼリー、クリミール
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	デイサービスセンターを併設。 月々の行事食の他、バイキングやおやつレクリエーションなど楽しみとなるような食事の提供をしています。
所在地	〒949-7418 魚沼市徳田112-1	
給食部門名	なし	
電話	025-794-6000 (代)	
FAX	025-794-6002 (代)	
嚥下機能の評価	不可	