

1. おかず形態一覧表

| 名称 | 常菜 | 刻み食 | ソフト食 | みじん食 | ミキサー食 | | | |
|----------|---|---|--|---|--|--|--|--|
| 肉のおかず | (豚肉のマーメイド風味焼き)  | (豚肉のマーメイド風味焼き)  | (豚肉シウウガ煮)  | (豚肉のマーメイド風味焼き)  | (豚肉のマーメイド風味焼き)  | | | |
| 魚のおかず | (鯖の梅照焼)  | (鯖の梅照焼)  | (鯖と里芋の煮物)  | (鯖の梅照焼)  | (鯖の梅照焼)  | | | |
| 野菜のおかず | (野菜のレモン醤油和え)  | (野菜のレモン醤油和え)  | (バナナミルクゼリー)  | (野菜のレモン醤油和え)  | (野菜のレモン醤油和え)  | | | |
| 内容 | 一般的な食事 | 常菜をフードプロセッサーで刻み、とろみをつけている | 旭松:カットグルメやクリニコ:エンジョイゼリーを使用 | 常菜をフードプロセッサーで刻み、とろみをつけている | 常菜をフードプロセッサーで刻み、とろみをつけている。酸味の強い物は代替している。 | | | |
| 大きさ | 一口大は2cm角 | 料理:5mm(魚料理:1cmのサイの目切りか、手ほぐし) | 4cm×1.5cm | 2mmほどの粒が残る程度 | 粒のないペースト | | | |
| 咀嚼の必要性 | | 容易にかめる | 舌でつぶせる | 歯ぐきでつぶせる | かまなくてよい | | | |
| 学会分類2021 | | 4 | 3 | 2-2 | 2-1 | | | |

2. お茶とろみの基準

| 名称 | 青とろみ | ピンクとろみ | 黄色とろみ | | | | |
|----------|----------------------|-----------------------|-----------------------|--|--|--|--|
| とろみ調整食品 | つるりんこQuickly | つるりんこQuickly | つるりんこQuickly | | | | |
| 濃度 | 0.4% (200mlに0.8g) | 0.85% (200mlに1.7g) | 1.75% (200mlに3.5g) | | | | |
| 提供時の温度 | 温かい | 温かい | 温かい | | | | |
| 学会分類2021 | 該当なし | 薄いとろみ | 中間のとろみ | | | | |

3. 主食一覧表

| 名称 | 米飯 | 全粥 | 軟飯 | パン粥 | パン粥ミキサー | 粥ミキサー | 粥ゼリー |
|----------|--------------------------|---------------------------------------|----------------------------|-------------------|---------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| 内容 | 通常のご飯 | お粥を炊く際にスベラカーゼを添加し、米粒を軟らかく、べた付きをおさえたもの | ご飯とお粥の中間の食感 | 生パン粉と牛乳、砂糖を甘く煮たもの | パン粥にトロミ剤を添加し、ミキサーにかけ粒がないようにしたもの | 全粥をミキサーにかけ粒がないようにしたもの | 全粥にソフティアリを添加しミキサーにかけたもの |
| 米:水分(分量) | 重量比:米1:水1.2 容量比:米1:水1 | 重量比:米1:水6 容量比:米1:水5 | 重量比:米1:水1.8 容量比:米1:水1.5 | 重量比:パン1:牛乳6 | | | |
| 学会分類2021 | | 4 | 4 | | 2-1 | 2-1 | 1j |

● 施設・病院名

| | | |
|---------|--------------|---|
| 施設の種別 | 特別養護老人ホーム | 「老人は国の宝」を信条として、昭和39年に社会福祉法人 芙蓉会が設立され、翌年、特別養護老人ホーム芙蓉園が開設され現在に至っています。 サービス提供として、特別養護老人ホーム芙蓉園(定員190人)、短期入所芙蓉園(定員30人)、デイサービスセンター芙蓉園(定員29人)、認知症対応型デイサービス芙蓉園(定員10人)、ヘルパーステーション芙蓉園、居宅介護支援事業所芙蓉園、南第1高齢者支援センター、小川あんしん相談室などがあります。 食事は手作りを基本とし、直営での給食提供を行っています。そのため、利用者の声をすぐに反映し、家庭的であたたかみのある料理の提供が実現しています。最近ではバイキングや野外での食事提供など食のイベントに力を入れており、芙蓉園を利用して良かったと感じていただける食事の提供を行っています。 |
| 所在地 | 〒194-0005 | |
| 電話(代表) | 042-796-2736 | |
| FAX(代表) | 042-796-2734 | |
| 給食部門名 | 栄養課 | |
| 電話(直通) | 042-796-2743 | |
| FAX(直通) | 042-799-0026 | |