













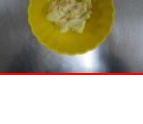
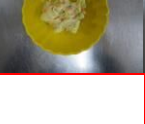
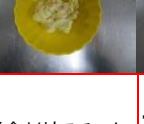
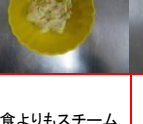





1. おかず形態一覧表

| 名称 | 常食 | 常食一口 | 軟菜 | 軟菜一口 | 刻み | ソフト | ペースト |
|--------------|---|---|---|---|--|---|---|
| 肉のおかず |  |  |  |  |  |  |  |
| 魚のおかず |  |  |  |  |  |  |  |
| 野菜のおかず |  |  |  |  |  |  |  |
| 内容 | 一般的な食事 | 一般的な食事 | 常食よりもスチームをかける時間を長くし、魚は皮を取る | 常食よりもスチームをかける時間を長くし、魚は皮を取る | フードカッターにかけた食材の繊維を破砕 | 粒がなくなるまでミキサーにかけた食材を固形化栄養補助食品(ソフティアG)1~1.1%で固めたもの | 粒がなくなるまでミキサーにかけた食材をソ増粘剤(フティアS)1~1.5%でとろみを付けたもの |
| 大きさ | そのままの形 | 一口大 2.5cm x 2.5cmにカット | そのままの形 | 一口大 2.5cm x 2.5cmにカット | 0.3~0.5cm | そのままの形 ムース状 | 粒が無く ヨーグルト状 |
| 咀嚼の必要性 | | | | | 容易にかめる | 歯茎でつぶせる | 噛まなくてよい |
| 学会分類 2021 | | | | | 4 | 2-1、2-2 | 2-1 |

2. お茶とろみの基準

| 名称 | 1 | 2 | 3 | | | | |
|--------------|---------------------|---------------------|---------------------|--|--|--|--|
| とろみ調整食品 | ソフティアS | ソフティアS | ソフティアS | | | | |
| 濃度 | 1% (200mlに対して2g) | 2% (200mlに対して4g) | 3% (200mlに対して6g) | | | | |
| 提供時の温度 | 温かい | 温かい | 温かい | | | | |
| 学会分類 2021 | 薄いとろみ | 中間のとろみ | 濃いとろみ | | | | |

3. 主食一覧表

| 名称 | 米飯 | 軟飯 | 全粥 | ソフト粥 | ペースト粥 | | |
|--------------|----------------|----------------|----------------|------------------------------------|--|--|--|
| 内容 | 通常のご飯 | 米飯より水分が多く柔らかい | 一般的な粥 | 全粥にスベラカーゼを加え、ミキサーにかけた舌触りがなめらかなゼリー状 | 全粥にソフティアSを加えミキサーにかけた舌触りのよい中間のとろみ程度のやや粘性のある液状 | | |
| 米:水分(分量) | 重量比 米1:水1.8 | 重量比 米1:水2.5 | 重量比 米1:水6.5 | 重量比 米1:水6.5 | 重量比 米1:水6.5 | | |
| 学会分類 2021 | | 4 | 4 | 2-1 | 2-1 | | |

● 施設・病院名 commons

| | | |
|---------|---------------------|---|
| 施設の種別 | 特別養護老人ホーム | 2005年に開所した、特別養護老人ホーム90床、ショートステイ10床の施設です。認知症自立度3a以上の方を中心にご入所いただいております。認知症ケアに力を入れています。「その人らしく、よく生きる。」を理念とし、お一人お一人にとって最適なケアをご提案できるよう、多職種連携を行っています。認知症の進行や加齢によって摂食嚥下能力が低下傾向にある方が多く、歯科医師による往診が必要に応じて嚥下内視鏡検査を実施し、摂食嚥下能力について専門医からのアドバイスをいただくなど、できる限り長くお口から食事を楽しんでいただく事ができるよう努めています。食事が生活の楽しみとなるよう、行事食やリクエストメニューの提供を行っています。 |
| 所在地 | 〒194-0022 | |
| 電話(代表) | 042-724-1750 | |
| FAX(代表) | 042-728-6578 | |
| 給食部門名 | 代表番号から管理栄養士をお呼びください | |
| 電話(直通) | なし | |
| FAX(直通) | なし | |