

法人施設名称（同等の食形態が提供される関連施設名）

社会福祉法人名護学院 デイサービス二見の里・小規模多機能施設さざなみ・前の浜

| 内容 | コード |     | 1 j | 2-1   | 2-2   | 3  |      |   | 4 |   | 5   |      |   |    |
|----|-----|-----|-----|---|-------|--|------|---|---|---|---|------|---|----|
|    | 0 j | 0 t |     |   |       | S  | Y    | K | 小 | 中   | 大   | 配慮あり | 配慮なし  |    |
| 副食 | 呼び方 |     |     |   | ミキサー食 |  | ソフト食 |   |   |   | 包丁キザミ   | 荒キザミ |   | 常食 |
|    | 画像  |     |     |  |       |  |      |   |   |  |  |      |  |    |
|    | 説明  |     |     | 調理済み食品を食材ごとに（または色味が良いように）分けてミキサーにかけ、現場でトロミパーフェクトにてとろみ調整                           |       | 調理済み食品をミキサーにかけて、スルーパートナーを投入して過熱し型に流し込む。  |      |   |   | 1cm程度にカット（とろみなし）  | 2～3cmにカット（とろみなし）  |      |   |    |

| 内容 | コード |     | 2-2   | 3 | 4   |  | 5   |   |
|----|-----|-----|---|---|---|--|---|---|
|    | 1 j | 2-1 |   |   | アチビー  | おかゆ  | 配慮あり  | 配慮なし  |
| 主食 | 呼び方 |     | ミキサー粥   |   |   |  | 玄米ご飯  | 米飯  |
|    | 画像  |     |  |   |  |  |  |  |
|    | 説明  |     | おかゆをミキサーにかける。とろみ剤は使用しない。  |   | 米：水＝1：3で炊飯  | 米：水＝1：5で炊飯、とろみ剤は使用しない  | 米：玄米：黒米：水＝1：2：大さじ1：1.5で炊飯   | 米：水＝1：1.8で炊飯  |

| とろみの度合いの表現         | 薄いとろみ   | 中間のとろみ  | 濃いとろみ |
|--------------------|---|---------|-------|
|                    |   | 統一の表現なし | とろり   |
| 常時提供できる飲料          | 玄米茶、コーヒー、紅茶、ココア、黒糖水   |         |       |
| 使用しているとろみ剤ととろみのつけ方 | お茶250ccにトロミパーフェクト5g投入したものを中間のとろみとして「とろり」と呼ぶ。<br>とろみの度合いは現場判断にて対応し共通表現はなし。 |         |       |

最終確認日 2020.3.25

担当者名 嶺井 明美

職業 栄養士

勤務先 二見の里通所介護事業所

連絡先 0980-55-8788