








法人施設名称(同等の食形態が提供される関連施設名)

社会福祉法人乙羽会 特別養護老人ホーム乙羽園・乙羽園デイサービスセンター・小規模多機能施設 (SHIGERU HOUSE) ・グリーンハウス天底

内容	コード		0 j		0 t		1 j		2-1		2-2		3			4		5						
	呼び方	画像					なめらか食		ミキサー食				S			Y		K		小	中	大	配慮あり	配慮なし
副食	呼び方						なめらか食		ミキサー食				なめらか食			極刻み食				小	中	大	配慮あり	配慮なし
	画像																							
	説明						調理済み食品をミキサーにかけ、スベラカーゼ1%投入しプリン状に仕上げ。ハーフ食で提供の方には栄養補助食品(アイソカルHC)を提供。		調理済み食品をミキサーにかけ、厨房でつるりんこクイックリーをいれてトロミ付ける。ハーフ食で提供の方には栄養補助食品(アイソカルHC)を提供。				調理済み食品をミキサーにかけ、スベラカーゼ1%投入してから、バットに流して冷めてからカットして盛り付ける。なめらか食としてはほぼこの形態で提供			調理済み食品をフードプロセッサにかけ5mm角以下にしたものにあんかけをかける。				フードプロセッサを使用し、5mm角に刻みあんかけをかける。	包丁で2cm角に刻む(あんかけなし)	薬膳料理を提供		

内容	コード		1 j		2-1		2-2		3		4		5										
	呼び方	画像	かためる粥				トロミ粥		パン粥		アチピー		全粥		クファージュシー	米飯							
主食	呼び方		かためる粥				トロミ粥		パン粥		アチピー		全粥		クファージュシー	米飯							
	画像																						
	説明		クファージュシーの全粥を使ってかためる粥を同様につくる。		80°C以上の全粥にスベラカーゼを1%入れて泡だて器で軽く混ぜ、冷めてからミキサーにかける。		クファージュシーの全粥を使ってとろみ粥を同様につくる		全粥をミキサーにかけ、厨房でつるりんこクイックリーをいれてミキサーにかけトロミの付き具合を調整し提供する。		市販の田芋・チョコ・クリーム等菓子パンや食パンと牛乳をミキサーにかけ、トロミができるまで火にかける。(トロミ剤使用なし)		クファージュシーを白飯アチピーと同様に炊飯		米1に対し水3を両手鍋にいれちょうど良い硬さになるまで火にかける。		クファージュシーを白飯全粥と同様に炊飯		米1に対し水5を両手鍋にいれちょうど良い硬さになるまで火にかける。		米、ツナ缶、乾椎茸、人参、刻み昆布、醤油、塩、だし汁、豚だし汁にて炊飯。その他雑穀米などがあり白飯は少数		米1に対し水1.5をいれ炊飯器で炊く。

最終確認日 2020.3.16

担当者名 安谷屋 沙里奈

職業 管理栄養士

勤務先 特養 乙羽園

連絡先 0980-56-3881

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	統一の表現なし
常時提供できる飲料	お茶・黒糖水・レモンティ・アップルティ・ココア・コーヒー・豆乳・牛乳・フルーツジュース・野菜ジュース・玄米ドリンク (トロミ付なのでそのまま提供)		
使用しているとろみ剤ととろみのつけ方	つるりんこクイックリー使用。薄いとろみでは10cc(3g)計量スプーン半分、中間のとろみでは10cc(3g)計量スプーン1杯を介護職員が200ccのコップに食事時では100cc、食間の水分補給時では150ccいれトロミを付け提供する。トロミの度合いに関する統一表現なし。		