

法人施設名称（同等の食形態が提供される関連施設名）

医療法人松風会 介護老人保健施設・短期入所療養介護・通所介護・通所リハ 桃源の郷

コード 内容		0 j	0 t	1 j	2-1		2-2	3			4			5	
								S	Y	K	小	中	大	配慮あり	配慮なし
副食	呼び方			ゼリー	プリン	ミキサー				極刻みとろみ付き		きざみ	一口大		常食
	画像														
	説明			80℃以上に加熱した食材に対して、だし汁を35%、ソフティア2を1%投入しミキサーにかけ、トレーに流して冷やし固め2×2.5の大きさにカットする	食材をミキサーにかけネオハイトロミールを投入してまとめる。とろみは厨房で管理し現場では調整しない。	食材をミキサーにかけたもの。とろみ剤を投入しないものとして区別。提供することはほとんどない				包丁で5mm以下にみじん切りにした食材をネオハイトロミールでからめ、食塊形成できる程度にまとめる。とろみは厨房で管理し、現場では調整しない。		包丁にて1cm程度にカット。とろみなし。カットの大きさは写真を厨房に掲示して統一を図る	包丁にて2.5cm程度にカット。とろみなし。カットの大きさは写真を厨房に掲示して統一を図る	軟菜以下は食材に必ず火を通す（果物は固い物のみゆでる）食材の大きさや硬さによっては食べやすい大きさにカットする	食材の大きさや硬さによっては食べやすい大きさにカットする

コード 内容		1 j	2-1	2-2	3	4		5	
								配慮あり	配慮なし
主食	呼び方	ゼリー粥		ミキサー粥		アチビー	全粥		ご飯
	画像								
	説明	80℃に加熱した全粥をお玉二杯（360g）に対して、スベラカーゼを18ccの計量スプーン一杯（7.2g）の割合でをミキサーに投入		アチビーをミキサーにかけ、とろみ剤、酵素剤の使用なし。		米：水＝1：4.5にて炊飯	米：水＝1：9にて炊飯	おにぎり対応	米：水＝1：1.8にて炊飯

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
	とろみ半量	とろみ全量	とろみ2倍
常時提供できる飲料	お茶、日替わりの水分補給用ゼリーとして黒糖、シークワーサー、コーヒー、ボカリスエットを全員に提供		
使用しているとろみ剤ととろみのつけ方	水分180mlに対して、ネオハイトロミールをスプーン1杯（10cc）を「とろみ全量」、スプーン1杯（5cc）を「とろみ半量」、スプーン2杯（20cc）を「とろみ2倍」として提供。なお計量スプーンは小（2.5cc）中（5cc）大（10cc）を統一して使用し現場でとろみ付けを行う。 汁物はミキサーにかけてソフティア2を0.8%投入。とろみは厨房で管理し現場では調整しない。		

最終確認日 2020.3.11
担当者名 赤嶺 恵美子
職 業 管理栄養士
勤務先 老人保健施設 桃源の郷
連絡先 0980-53-1155