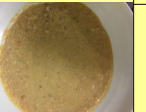


法人施設名称（同等の食形態が提供される関連施設名）

医療法人光風会北山病院・介護老人保健施設和光園・高齢者向け住宅さくらの里

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	エンゲリード		ソフト食	ブレンダー	超きざみ		あんかけきざみ		きざみ	粗きざみ		常食
	画像												
	説明	エンゲリードMini利用 常時提供できるジュースや コーヒーを加熱してアガーを 投入し、冷やし固めたゼリー も提供できる		ミキサーにかけた副食を鍋に 入れスベラカーゼを投入して かき混ぜながら沸騰させ、と ろとなったら火からおろし て盛り付ける	副食をミキサーにかけてペー スト状にしたもの	副食を粒が残る程度になるま でミキサーにかけたもの		副食が0.5～1cm程度になるま でミキサーにかけ、これに出 汁で溶いたネオハイトロミール を厨房でかけてあんかけと する。		きざみ：0.5～1cm程度になる まで副食をミキサーにかけた もの	粗きざみ：1～2cm程度に副食 を包丁で刻んだもの		味が薄いと訴える方のために 油みそやノリの佃煮を常備

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	ソフト食		ブレンダー		アチビー	全粥	ごはん
	画像							
	説明	アチビーをミキサーにかけて 85℃以上に加熱しながらスベ ラカーゼを投入。		アチビーをミキサーに入れて 仕上げる。とろみ剤や酵素剤 は使用しない。 その他パン粥も提供できる。		米：水＝1：3で炊飯	米：水＝1：6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
	提供しない	1%	2%
常時提供できる飲料	玄米茶、ラクーナ水、ココア、コーヒー		
使用しているとろみ剤と とろみのつけ方	とろみは原則として1%で統一している。 水分を150cc計量後、計量スプーンすり切り一杯のネオハイトロミールを攪拌し ながら投入する。 場合によっては2%のものを提供することもある。 なお、みそ汁などの汁物にはネオハイトロミールを1%投入し攪拌する。		

最終確認日 2020.3.12
担当者名 笠井睦美 備瀬さゆり
職 業 言語聴覚士（笠井） 管理栄養士（備瀬）
勤務先 北山病院（笠井） 老健 和光園（笠井・備瀬）
連絡先 0980-56-2339（北山病院） 56-5700（和光園）