

法人施設名称（同等の食形態が提供される関連施設名）

医療法人博寿会 もとぶ記念病院 老健もとぶふくぎの里

コード		0 j	0 t	1 j	2-1	2-2	3			4			5	
内容	呼び方	ゼリー			ミキサー		S	Y	K	小	中	大	配慮あり	配慮なし
	画像													
副食	説明	必要時、日清医療食品の冷凍ゼリーを提供している。			食材をミキサーにかけスルークィング（1～2％）を加えとろみをつける。		食材をミキサーにかけホット＆ソフト（1～1.5％）を加えて加熱し、主にパットに入れ成形し、切り分けて盛り付ける。				食材を茹で、5mm～1.0cm角になるまでカッターにかけて、きざみ状にし、調理する。肉料理は片栗粉でとろみをつける。		かみ切り易い食材を使用し、柔らかく調理する。揚げ物などは揚げ煮にしたリサラダなどは茹でて提供する。	全体的に見ると、年齢層が幅広く、29才～105才のため、常食Ⅰ、常食Ⅱと常食は2本立てにしている。 （常食Ⅱは献立により、軟菜と同じこともある）

コード		1 j	2-1	2-2	3	4		5	
内容	呼び方	ミキサー粥			ソフト粥	アチピー	全粥	配慮あり	配慮なし
	画像								
主食	説明	全粥をミキサーにかけてホット＆ソフト(1.1%)を混ぜてまとめる。			全粥にホット＆ソフト(1.1%)を混ぜてまとめる。	米：水＝1：2.7で炊く	米：水＝1：9で炊く	3.5.7分粥やおにぎりは要望に応じ対応する。	米：水＝1：1.5で炊く

	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
とろみの度合いの表現	なし	ヨーグルト状	なし
常時提供できる飲料	厨房では、お茶のみ提供。その他については各病棟で対応している。		
使用しているとろみ剤ととろみのつけ方	汁物は厨房でミキサーにかけた具材とだし汁を合わせて調味し、とろみ剤（スルークィング）を加えトロミをつける。（約1.3%）トロミの度合いについては、中間のトロミで一歩化しており、調整が必要な方については、各病棟で対応している。		

最終確認日 2020.3.17
担当者名 小濱恵美子 山城美優
職 業 管理栄養士
勤務先 老健ふくぎの里（小濱・山城） もとぶ記念病院（赤嶺・宮国・東江）
連絡先 0980-51-7070（ふくぎの里）