

法人施設名称（同等の食形態が提供される関連施設名）

松籟会 特別養護老人ホームかりゆしぬ村・かりゆしぬ村デイサービスセンター・かりゆしぬ村短期入所生活介護事業所・シルバーハウスアンジェラ・居宅支援ハウスのぞみ

コード		0 j	0 t	1 j	2-1	2-2	3			4			5	
内容	呼び方			プリン食	ミキサー食		S	Y	K	小	中	大	配慮あり	配慮なし
	画像													
副食	説明			調理済み食品をミキサーにかけながらまとめることを投入しプリン状にあげる	調理済み食品をミキサーにかけ。水分の多いものには厨房でスルーキングiを加えることもある。現場でのとろみ調節もスルーキングiで行う		調理済み食品をカッターにかけ鍋に移して過熱しソフトイアG投入後あら熱をとりつつ固め、カットして仕上げる		調理済み食品をカッターに掛けて5mm以下にしたものに、食材によってはスルーキングiでとろみをつけてまとめる	調理済み食品をカッターにかけ5mm以下に刻む	1 cm程度のカットとろみなし	2～3 cmカットとろみなし		

コード		1 j	2-1	2-2	3	4		5	
内容	呼び方	スペラ		ミキサー粥		アチビー	お粥	配慮あり	配慮なし
	画像								
主食	説明	80℃以上の粥をミキサーにかけながらスペラカーゼ投入		お粥をミキサーにかける基本的にとろみ剤は使用しないが必要に応じて現場でスルーキングiにてとろみ調整可能。酵素剤は使用しない		米：水＝1：3.5で炊飯	米：水＝1：5で炊飯とろみ剤は使用しない	三分粥、五分粥、七分粥、ひたパンも提供可	

	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	現場判断で得に共通表現なし	現場判断で得に共通表現なし	現場判断で得に共通表現なし
常時提供できる飲料	お茶、黒糖水、玄米茶、ミルクティー、コーヒー、ハブ茶、野菜ジュース、ココア		
使用しているとろみ剤ととろみのつけ方	食事の際の飲料は、厨房にてやかん5ℓのお茶に90gのスルーキングiを投入（100ccに対して1.8g）して作る。現配分後必要に応じてスルーキングiでとろみを追加することもある。 おやつ飲料は現場で判断してスルーキングiでとろみ付け		

最終確認日 2020.4.3

担当者名 幸地直美

職 業 管理栄養士

勤務先 特養 かりゆしぬ村

連絡先 0980-53-1934