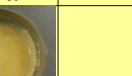
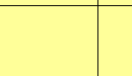


法人施設名称（同等の食形態が提供される関連施設名）

沖縄県社会福祉事業団 特別養護老人ホーム名護厚生園（養護老人ホーム 短期入所 名護厚生園）

コード		0 j	0 t	1 j	2-1	2-2	3			4		5			
内容							S	Y	K	小	中	大	配慮あり	配慮なし	
副食	呼び方			ソフト食	ミキサー食		ソフト食	ソフト食（冷）	ソフト麺	超きざみ	小きざみ	粗きざみ		普通食	
	画像														
	説明			副食のサブメニュー等は調理済み食材をミキサーにかけてから80℃以上に加熱しスループートナー(0.8～1%)投入。成形せずに提供。でんぶんの多い食材はおかゆヘルパー利用	調理済み食品をミキサーにかけスルーキングIを加えてとろみをつける		副食のメインメニューはミキサーにかけてから80℃以上に加熱し、スループートナー1%投入。バットで冷やし固めてカットし、成形して提供。	和え物や果物など冷たいまま提供するものは、ミキサーにかけてミキサー＆ソフトを投入。（写真はソフト麺付け合わせのネギ、紅ショウガ）	麺を出し汁とミキサーにかけて、おかゆヘルパー0.5%、スループートナー1%投入。冷やし固めてカットし、麺状に成型して提供。	調理済み食材をカッターにかけて3mm以下にし、スルーキングIでとろみをつけてまとめる。食材によってはスルーキングIで出汁を溶いたあんかけをかけて提供	カッターにかけて3～5mmにしスルーキングIでとろみをつけてまとめる	カッターにかけて5～10mmにしスルーキングIでとろみをつけてまとめる	一口大は基本的に提供しない。		

コード		1 j	2-1	2-2	3	4	5	
内容							配慮あり	配慮なし
主食	呼び方	ミキサー粥		パン粥		アチビー 全粥		ごはん
	1							
	説明	全粥を80℃以上に加熱しミキサーにかけてスペラカーゼ(1～2%)投入	ミキサーをかけただけのものやミキサーにおかゆヘルパー、とろみ剤をくわえたものは提供していない	パン粥ミックスにてパン粥は提供可		米：水＝1：5にて炊飯 米：水＝1：8にて炊飯		パン、芋など提供可

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
	ゆるい	ふつう	固め
常時提供できる飲料	お茶 黒糖茶 ラクーナパウダー（ピーチ リンゴ マスカット ラムネ）お茶ゼリー		
使用しているとろみ剤ととろみのつけ方	現場にてコップの計量線（150ml）まで飲み物を入れて、計量匙1～3杯のソフティアSを投入してかき混ぜながらとろみを調整。また厨房でお茶、黒糖茶にゼリーパーフェクトを投入してゼリー状にし、水分補給用に提供。また汁ものについてはとろみ付けにソフティアS、ゼリー状にするとkはソフティア2Gelを使用。		

最終確認日 2020.4.2
担当者名 屋比久 道子
職 業 管理栄養士
勤務先 特養 名護厚生園
連絡先 0980-52-3283