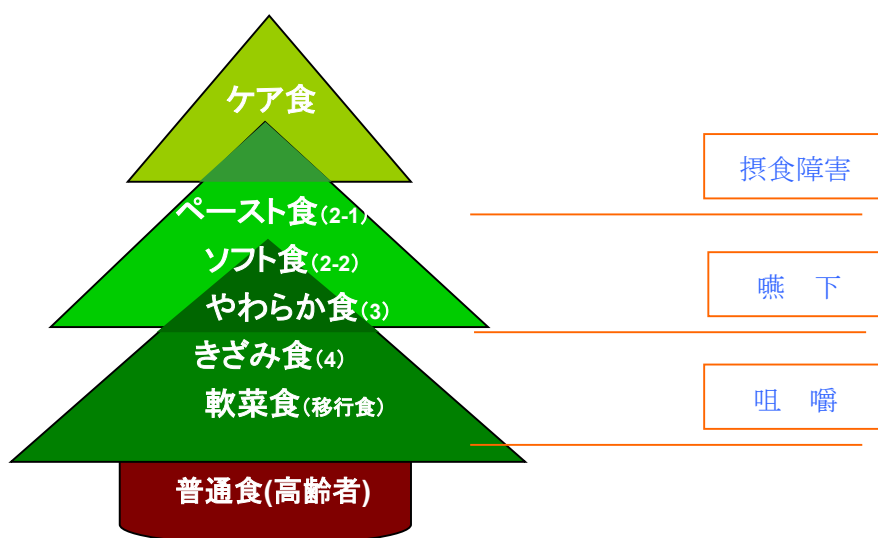


なごやかハウス野跡等食事形態



高齢者の方にとって、楽しく美味しく、安全に食べていただける食事を目指しています。

咀嚼・嚥下状態にあった食事を提供するための調理手順・提供食事形態です。

なごやかハウス野跡栄養士

食事形態について

主食

形態	米と水の割合(例)	仕上がり
米飯	1 : 1.3	軟らかめのご飯（水は米重量 1.3 倍強。お米と同じ体積）
軟飯	1 : 2	米飯に比べ水分が多くより軟らかい。水分でお米がふっくらした状態
全粥	1 : 5	表面に水分はないが水分をふっくら含んだお粥
全粥とろみ	1 : 5+ゲル化剤	全粥の粒があるままにゲル化剤を加え攪拌したもの 嚥下機能の低下が見られ、離水した水分でムセが見られる方
7分粥	1 : 7	器に入れると表面に少し水分がある
5分粥	1 : 10	水分が7分粥より多く約半分が米粒
3分粥	1 : 20	米粒が少なくほとんど水分
ペースト粥	1 : 5+ゲル化剤	粒がなくペースト状。全粥をミキサーにかけてゲル化剤で固めたもの

※7分粥・5分粥・3分粥は指示があった場合に対応

※希望者に主食を変更し、パン食（食パンかロールパンを必要量提供）対応あり。

※昼食時体調不良者に主食を変更し、麺食・卵粥（+副菜2品）対応あり。

副食

献立	形態	備考
普通食	普通	軟らかく食べやすく調理したもの 咀嚼、嚥下機能に問題ない方、箸・スプーンで適切に切って食べられる方に適応
	一口大	普通食をスプーンですくえる程度の大きさに切ったもの 箸・スプーンで切る動作ができない方、一度に大量に口に入れる可能性のある方に適応
	きざみ (コード4)	普通食を手でほぐしたり、包丁などできざんだもので形が比較的あるもの 歯のない方、咀嚼機能の低下がみられる方に適応
軟菜食	柔らか食 (コード3)	普通食にフードプロセッサーを用いきざんだものをとろみ剤で調整したもの 歯のない方、咀嚼機能の低下がみられる方に適応
	ソフト食 (コード2)	食材をゲル化剤で固めた物・ムース食材などを組み合わせたもの 歯のない方、咀嚼・嚥下機能の低下がみられる方に適応 施設により、「一口大」や「きざみ」と組み合わせて提供
ペースト食	ペースト	ミキサーなどを用い、粒のないペースト状に調理したもの 小さな粒でも嚥下に障害を及ぼす方に適応
ケア食と補食		ケア食は栄養機能食品だけを組み合わせ、栄養を確保するもの ※少ない量で栄養が摂れる

水分

お茶・イオン水は通常の物と嚥下困難な方にはゼリータイプのものを厨房で調理して提供

ヨーグルト

朝食時のヨーグルトは毎日ヤクルトソフール指定、イオン飲料粉は未指定、お茶ゼリーはヘルシーイオンサポート緑茶ゼリーの素指定

軟菜食(ソフト食)の調理 (例)
 (ゲル化剤を使用する場合)



- ① 材料、水分、ゲル化剤を計量する。
 ※ ゲル化剤は材料の 0.7～1.2%とする。



- ② 材料をフードプロセッサー又は、ミキサーにかける。



- ③ 材料とゲル化剤を混ぜ、80℃以上になるまで加熱する。
 ※ 加熱は量により鍋やスチームコンベクションで行う



- ④ 型に流し、冷やし固める。



- ⑤ 盛り付ける。



<提供する前には>
 必ず試食をし、味・硬さを確認して提供する。
 硬さは食材に応じて出来上がりに違いがあり、形やクラッシュ状など提供に注意する。

軟菜食(ソフト食)の仕上がり (例)

主 菜

鯖の味噌煮 = 鯖のムース味噌煮



焼き魚



大根と鶏肉の煮物 = ソフト大根と鶏ムース



牛肉のしぐれ煮



味噌おでん = やわらかおでん



バンバンジー



副 菜

トマトサラダ = ソフトトマト



豆腐と卵の味噌かけ = 豆腐と軟らか卵の味噌かけ



胡瓜としらすの酢の物



トマトとブロッコリーのサラダ



キノコのマリネ



海老のケチャップ炒め



海老と玉ねぎのサラダ



きんぴらごぼう



ケア食について（例）

咀嚼・嚥下機能に問題がある方、摂取量が少ない方に栄養量を確保して提供する。

*栄養機能食品を組み合わせ提供する。



その他（療養食の食事）

療養食は、糖尿病食、腎臓病食、肝臓食、胃潰瘍食、貧血食、すい臓病食、脂質異常食、痛風食、特別な場合の検査食を必要な場合に提供する。

その他（行事食）

【なごやかハウス野跡】

特養・ショートステイ・ケアハウス

- ・月に1回、季節に応じた行事食で弁当箱を使用し提供する。
- ・3カ月に1回、各フロアで調理実演提供

デイサービス（野跡・春田とも）

- ・月に1回、季節に応じた行事食で弁当箱を使用し提供する。
- ・月に1回、手作りおやつ提供
- ・月に1回、デイサービス内で調理実演提供

【デイサービスセンター春田】

- ・3カ月に1回、各フロアで調理実演提供