






介護老人保健施設あすなろ 食形態一覧

| 食事名称 | 常食 | きざみ食 | 軟菜食 | ソフト食 | ミキサー食 |
|--------------|--|--|---|--|--|
| 形態 | 一般食、特に制限なし | 常食、又は軟菜食を食べやすい大きさに(希望に合わせて)刻んだもの | 常食を軟らかくしたもの | 舌で押しつぶせる固さ | 食材をミキサーにかけたもの |
| 工夫・基準など | 箸で食べやすい大きさ スプーンで食べやすい大きさ | 嚥みにくい方への対応(個別対応) 野菜をきざみ、盛り付ける | 見た目は常食に近づけて軟らかく食べやすいように軟らかく、崩れる程度に茹でる | 根菜類や硬いものをスルーパーターで固めて食べやすくしている | ミキサーに入れてからとろみ剤をいれる |
| 白菜と鳥だんごのスープ煮 |  |  |  |  |  |
| カシューナッツ和え |  |  |  |  |  |
| 蒸し魚 |  |  |  |  |  |

| | | | |
|------|---|-------|---|
| とろみ剤 | 使用しているとろみ剤 ミキサー食に㈱クリニコの「つるりんこ」を使用 ソフト食にキッセイ薬品工業㈱の「スルーパーター」を使用 | トロミ濃度 | ミキサー食:ミキサーにかけた材料の重量に対して、肉・魚は1%、野菜は2~2.5%使用 ソフト食:ミキサーにかけた材料の重量に対して、肉・魚は1%、野菜は1.2~1.3%使用 |
|------|---|-------|---|

介護老人保健施設あすなろ 魚料理

■ 蒸し魚

| | | | |
|--------------|---|-------|---|
| 常食 (ギンダラ) |  | 形態 | 一般食、特に制限なし |
| | | 工夫・基準 | 一般的な成人が摂取する食事 |
| きざみ食 |  | 形態 | 常食、又は軟菜食を食べやすい大きさに(希望に合わせて)刻んだもの |
| | | 工夫・基準 | 嚙みにくい方への対応(個別対応) 魚はほぐし、骨を除く |
| 軟菜食 (紅サケ) |  | 形態 | 比較的大きめの一口大、崩れる程度に |
| | | 工夫・基準 | 小骨の多い魚は避ける |
| ソフト食 |  | 形態 | 舌で押しつぶせる固さ |
| | | 工夫・基準 | 食材ごとスルーパートナーで固めて食べやすくしている |
| ミキサー食 |  | 形態 | 食材をミキサーにかけたもの |
| | | 工夫・基準 | ミキサーに入れてから水分ととろみ剤を入れる |
| とろみ剤 | 使用しているとろみ剤 (株)クリニコの「つるりんこ」を使用 キッセイ薬品工業(株)の「スルーパートナー」を使用 | トロミ濃度 | スルーパートナー:ミキサーにかけた重量に対し、魚は1%、野菜は1.3%使用 つるりんこ:ミキサーにかけた重量に対し、魚は1%、野菜は2%使用 |

介護老人保健施設あすなろ 肉料理

■ 白菜と鶏団子のスープ煮

| | | | |
|-------|---|-------|---|
| 常食 |  | 形態 | 一般食、特に制限なし |
| | | 工夫・基準 | 一般的な成人が摂取する食事箸で食べやすい大きさ スプーンで食べやすい大きさ |
| きざみ食 |  | 形態 | 軟菜食を食べやすい大きさに(希望に合わせて)刻んだもの |
| | | 工夫・基準 | 噛みにくい方への対応(個別対応) 5ミリぐらいに刻む |
| 軟菜食 |  | 形態 | 比較的大きめの一口大、崩れる程度に加熱する |
| | | 工夫・基準 | 薄切り、または挽き肉を使用 |
| ソフト食 |  | 形態 | 舌で押しつぶせる硬さ |
| | | 工夫・基準 | 食材ごとスルーパートナーを使用し、固めて食べやすくしている |
| ミキサー食 |  | 形態 | 食材をミキサーにかけたもの |
| | | 工夫・基準 | ミキサーに入れてから水分ととろみ剤を入れる |
| とろみ剤 | 使用しているとろみ剤 (株)クリニコの「つるりんこ」を使用 キッセイ薬品工業(株)の「スルーパートナー」を使用 | トロミ濃度 | スルーパートナー:ミキサーにかけた重量に対し、肉は1%、野菜は1.3%使用 つるりんこ:ミキサーにかけた重量に対し、肉は1%、野菜は2.5%使用 |

介護老人保健施設あすなろ 野菜料理

■ カシューナッツ和え

| | | | |
|-------|---|-------|---|
| 常食 |  | 形態 | 一般食、特に制限なし |
| | | 工夫・基準 | 一般的な成人が摂取する食事 箸で食べやすい大きさ スプーンで食べやすい大きさ |
| きざみ食 |  | 形態 | 軟菜食を食べやすい大きさに(希望に合わせて)刻んだもの |
| | | 工夫・基準 | 噛みにくい方への対応(個別対応) 葉物は葉先を使用 |
| 軟菜食 |  | 形態 | 常食を軟らかくしたもの 比較的大きめの一口大、崩れる程度に |
| | | 工夫・基準 | 見た目は常食に近づけて、軟らかく食べやすいように 切干大根、ごぼうや竹の子などの硬い食材は避ける |
| ソフト食 |  | 形態 | 舌で押しつぶせる固さ |
| | | 工夫・基準 | 根菜類や硬いものをスルーパートナーで固めて食べやすくしている。葉物は葉先を使用 |
| ミキサー食 |  | 形態 | 食材をミキサーにかけたもの |
| | | 工夫・基準 | ミキサーにかけてから水分とろみ剤を入れる |

| | | | |
|------|---|-------|---|
| とろみ剤 | 使用しているとろみ剤 (株)クリニコの「つるりんこ」を使用 キッセイ薬品工業(株)の「スルーパートナー」を使用 | トロミ濃度 | スルーパートナー:ミキサーにかけた重量に対し、野菜は1.3%、芋は1%使用 つるりんこ:ミキサーにかけた重量に対し、野菜は2%使用、芋はとろみ剤は使用せず水分加えるのみ |
|------|---|-------|---|