

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
------	---	-------	---