
















老人保健施設のぞみの園 食形態一覧

食事名称	普通食	きざみ	軟菜	ソフト	ミキサー
形態	しっかりと咀嚼し、問題なく飲み込むことができる。	普通食を咀嚼しやすいように、一口大に切った食事。	かたい食材は除き菌茎でつぶせる位のやわらかさに調整した食事。	形はありながらも舌でつぶせる位のやわらかさで、飲み込みやすくとろみをつけたもの。	粒が残らないよう充分ミキサーにかけて滑らかにした食事。
工夫・基準など	きれいに盛り付ける。野菜等は色が退色しないよう茹で過ぎない。	食材を一口大に切る。魚は種類によりパサつきがみられるものは長いものを混ぜる。	咀嚼が困難な食材は除いて代替品で提供する。	嚥下しやすいように食材にあんかけをかける。また咀嚼が困難な食材は代替品で対応。	食材から汁が出て飲み込む際にムセにつながるような場合は、とろみパワースマイルで食材をまとめる。嚥下しやすいようにあんかけをかける。
魚の付け焼き					
たきあわせ					
豚肉のきのこソース					

と ろ み 剤	(食事別)	ト ロ ミ 濃 度	(水分)
	使用とろみ剤名: トロミパワースマイル 煮物類 具材80gに対して2g 2.5% お浸し類 具材60gに対して2g 3% ※食材の旬により水分含量が異なる為、定期的に見直しをしている。		使用とろみ剤名: とろみクリア 1倍とろみ 200mlの飲料に対してとろみ剤2g 2倍とろみ 200mlの飲料に対してとろみ剤4g 3倍とろみ 200mlの飲料に対してとろみ剤6g





老人保健施設のぞみの園 魚料理

■ 鮭の信濃蒸し

普通食		形態	しっかりと咀嚼し、問題なく飲み込むことができる。
		工夫・基準	骨は全て取る。 基本的に切り身のまま提供。
きざみ		形態	普通食を咀嚼しやすいように、一口大に切っている食事。
		工夫・基準	魚は骨を全てとり、一口大にほぐす。 咀嚼しやすいように長いもと魚をあわせる。
軟菜		形態	かたい食材は除き歯茎でつぶせる位のやわらかさに調整した食事。
		工夫・基準	魚はフィーレを使用する。 魚は粗くミキサーにかける。しっとりさせるためミキサーにかけた長いものを電子レンジで加熱したものとあわせる。
ソフト		形態	形はありながらも舌でつぶせる位のやわらかさで、飲み込みやすくとろみをつけたもの。
		工夫・基準	魚はフィーレを使用する。フィーレはミキサーにかける。飲み込みやすくするため、加熱した里芋をミキサーにかけたものをあわせる。 魚の上に嚥下しやすいよう、あんかけをかける。 (ジャム状のとろみ) 付け合せは、野菜類であればやわらかく煮たものやトマトであれば湯むきし種をとったものを提供する。
ミキサー		形態	粒が残らないよう充分ミキサーにかけて滑らかにした食事。
		工夫・基準	魚はフィーレを使用する。フィーレはミキサーにかける。飲み込みやすくするため、加熱した里芋をミキサーにかけたものをあわせる。 魚の上に嚥下しやすいよう、あんかけをかける。 (ジャム状のとろみ) 付け合せも、ミキサーにかけ、とろみ剤(トロミパワースマイル)で粘度を調整したものを提供する。(ジャム状のとろみ)
とろみ剤	(食事別) 使用とろみ剤名:トロミパワースマイル 煮物類 具材80gに対して2g 2.5% お浸し類 具材60gに対して2g 3% ※食材の旬により水分含量が異なる為、定期的に見直しをしている。	トロミ濃度	(水分) 使用とろみ剤名:とろみクリア 1倍とろみ 200ml飲料に対してとろみ剤2g 2倍とろみ 200ml飲料に対してとろみ剤4g 3倍とろみ 200mlの飲料に対してとろみ剤6g

老人保健施設のぞみの園 野菜料理

■ たきあわせ

普通食		形態	しっかりと咀嚼し、問題なく飲み込むことができる。
		工夫・基準	食材は、4cm位の大きさに切る。
きざみ		形態	普通食を咀嚼しやすいように、一口大に切っている食事。
		工夫・基準	食材は、3cm位の大きさに切る。
軟菜		形態	かたい食材は除き歯茎でつぶせる位のやわらかさに調整した食事。
		工夫・基準	食材は1、5cm位の大きさに切る。 葉物は、2cmに切り重曹を入れて軟らかく煮る。 繊維の多いごぼう等は圧力鍋にかける。 除いている食品 しいたけ、まいたけ、たけのこ、こんにゃく(糸こんにゃく)、油揚げ、まいたけ、さつまあげ、ベーコン、ロースハム、レタス、チーズ。
ソフト		形態	形はありながらも舌でつぶせる位のやわらかさで、飲み込みやすくとろみをつけたもの。
		工夫・基準	切り方は軟菜食と同様。 嚥下をしやすくするためとろみをつける。(ジャム状) 葉物は、2cmに切り重曹を入れて軟らかく煮る。 繊維の多いごぼう等は圧力鍋にかける。 除いている食品 しいたけ、まいたけ、たけのこ、こんにゃく(糸こんにゃく)、油揚げ、まいたけ、さつまあげ、ベーコン、ロースハム、レタス、チーズ。
ミキサー		形態	粒が残らないよう充分ミキサーにかけて滑らかにした食事。
		工夫・基準	すべての具材をミキサーにかける。 トロミパワースマイルで粘度を調整し、提供する。 (ジャム状のとろみ)
とろみ剤	(食事別) 使用とろみ剤名:トロミパワースマイル 煮物類 具材80gに対して2g 2.5% お浸し類 具材60gに対して2g 3% ※食材の旬により水分含量が異なる為、定期的に見直しをしている。	トロミ濃度	(水分) 使用とろみ剤名:とろみクリア 1倍とろみ 200mlの飲料に対してとろみ剤2g 2倍とろみ 200mlの飲料に対してとろみ剤4g 3倍とろみ 200mlの飲料に対してとろみ剤6g

老人保健施設のぞみの園 肉料理

■ チキンロール

普通食		形態	しっかりと咀嚼し、問題なく飲み込むことができる。
		工夫・基準	鶏肉は、蛋白分解酵素や酒に一晩漬け肉をやわらかくし提供する。
きざみ		形態	普通食を咀嚼しやすいように、一口大に切っている食事。
		工夫・基準	咀嚼しやすいように一口大に切る。鶏肉は、蛋白分解酵素を使用し肉をやわらかくし提供する。
軟菜		形態	かたい食材は除き歯茎でつぶせる位のやわらかさに調整した食事。
		工夫・基準	肉の形状は肉はミートローフかミートボール状（豚挽き肉・豆腐・卵・長いも・玉葱・塩・こしょう）で提供。
ソフト		形態	形はありながらも舌でつぶせる位のやわらかさで、飲み込みやすくとろみをつけたもの。
		工夫・基準	肉の形状はミートローフかミートボール状（豚挽き肉・豆腐・卵・長いも・玉葱・塩・こしょう）で提供。 嚥下しやすいように、ソースに片栗粉でつけたとろみやとろみパワースマイルでとろみをつけて提供する。ジャム状のとろみ。
ミキサー		形態	粒が残らないよう充分ミキサーにかけて滑らかにした食事。
		工夫・基準	具材をすべてミキサーにかける。嚥下しやすいように、ソースに片栗粉でつけたとろみやとろみパワースマイルでとろみをつけて提供する。ジャム状のとろみ。

とろみ剤	(食事別) 使用とろみ剤名:トロミパワースマイル 煮物類 具材80gに対して2g 2.5% お浸し類 具材60gに対して2g 3% ※食材の旬により水分含量が異なる為、定期的に見直しをしている。	トロミ濃度	(水分) 使用とろみ剤名:とろみクリア 1倍とろみ 200mlの飲料に対してとろみ剤2g 2倍とろみ 200mlの飲料に対してとろみ剤4g 3倍とろみ 200mlの飲料に対してとろみ剤6g
------	---	-------	--