



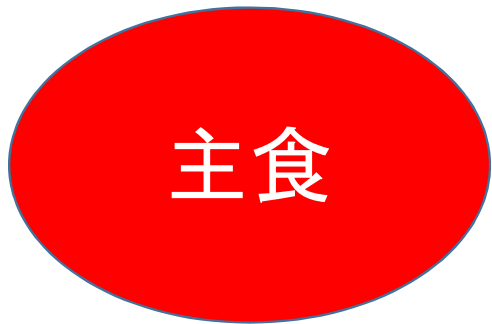
老健

医療法人社団 三思会
介護老人保健施設

さつきの里あつき

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	定員100名
嚥下調整食の対象者	主に摂食嚥下機能低下の方。(歯の欠損、咀嚼力や嚥下機能の低下、認知症等)
施設の概要	コード「3」より上の食形態対象者は全入所者の2割くらいを占める。 食形態問わず、栄養量確保のため、栄養補助食品を食事に付加、もしくは食事として提供している利用者は全入所者の3割ほど。

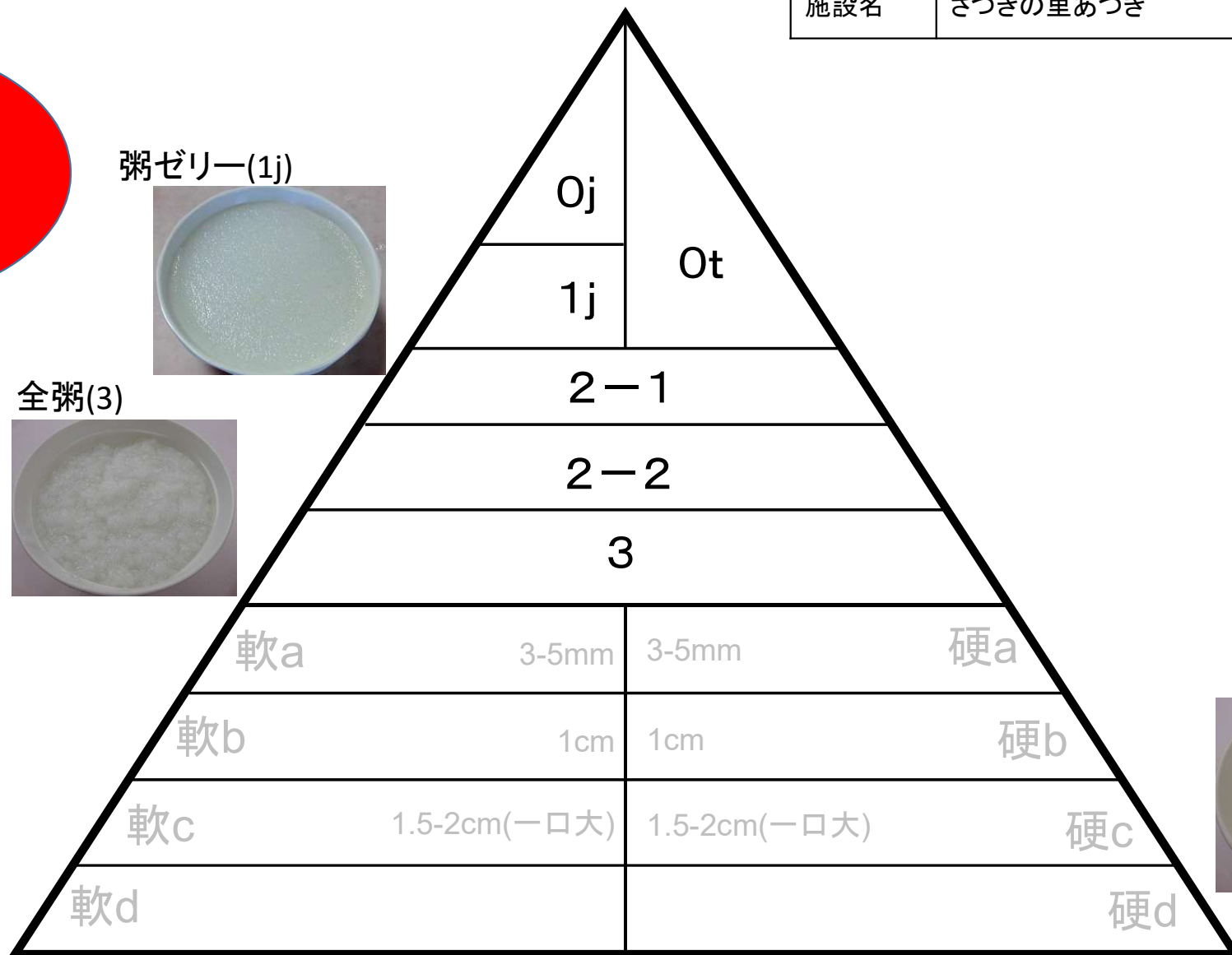
施設名	さつきの里あつぎ
-----	----------



粥ゼリー(1j)



全粥(3)



米飯

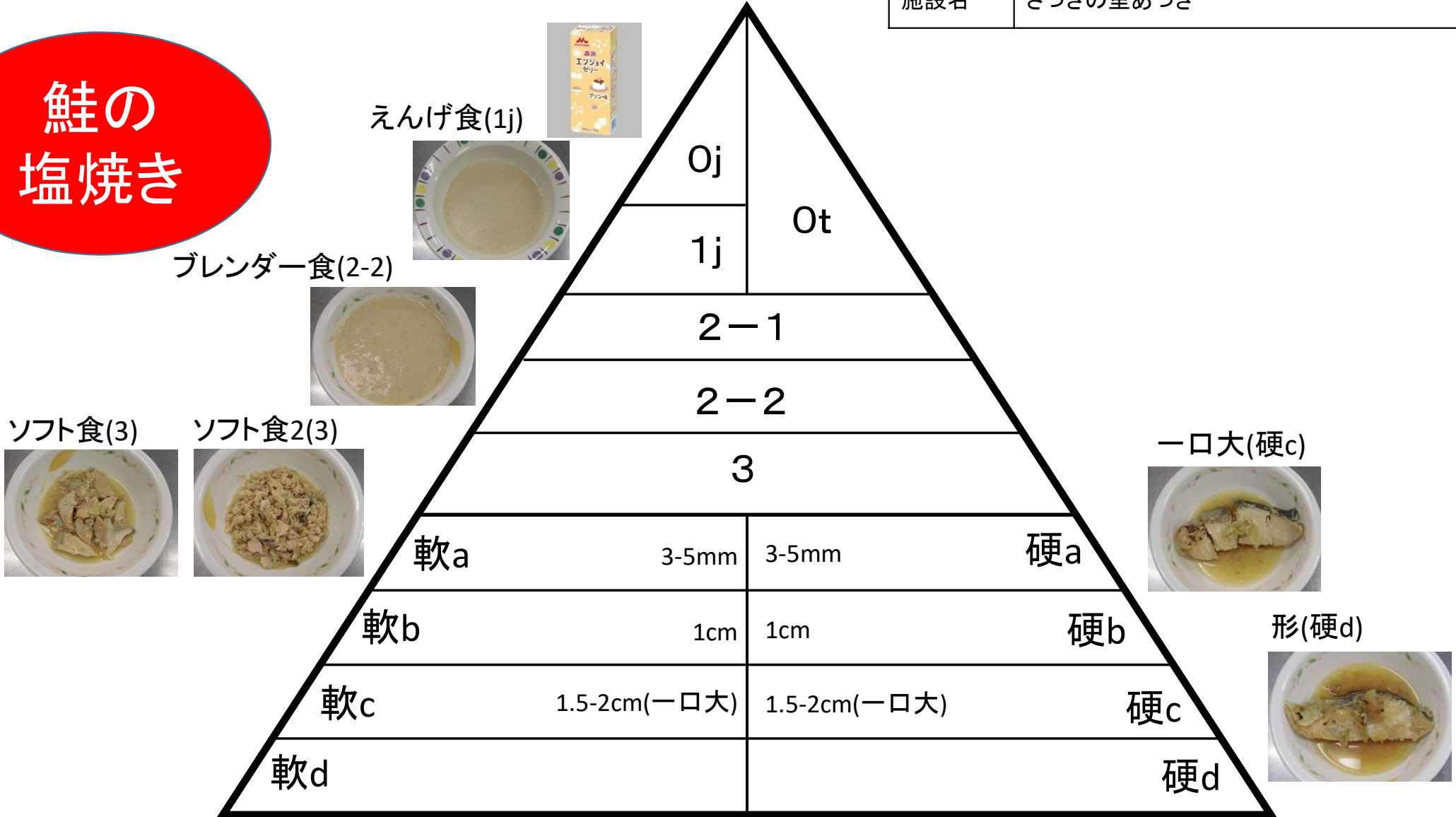


施設名	さつきの里あつき
-----	----------

主食の名称	概要または説明(補足など)
粥ゼリー	全粥をミキサーにかけて、酵素入りゲル化剤(スベラカーゼ)で固めたもの。
全粥	米重量に対して6倍の水分量にて炊飯したもの。
米飯	米重量に対して1.55倍の水分量で炊飯したもの。
パン	基本は食パンのみ。 希望があった場合にはパン粥も提供。 (食パン8枚切2枚(耳をとったもの)に対し、砂糖3g程度と牛乳200ccを加えて電子レンジで2~3分加熱したもの)







鮭の塩焼き

施設名 さつきの里あつぎ



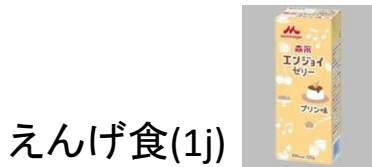
施設名

さつきの里あつぎ

食形態の名称	概要または説明(補足など)
えんげ食 	嚥下機能が低下した方を対象とした食事。 ソフト菜をミキサーにかけ、まとまりがあり飲み込みやすいよう、酵素入りゲル化剤(ソフティア2ゲル)で固めたもの。
ブレンダー食 	咀嚼・嚥下機能が低下した方を対象とした食事。 ソフト菜をミキサーにかけ、とろみ調整食品(ネオハイトロミールⅢ)を入れたもの。粒(0.5cm以下)を残すことで、舌運動を誘発し、咀嚼運動から嚥下反射が得られるようにした食事。
ソフト食2 	口の開きが悪い方、ソフト食が噛みづらい方を対象とし、ソフト食を更に1/2にカットした食事。
ソフト食 	咀嚼機能が低下した方を対象とした食事。 舌で押しつぶせる程度の柔らかさを目安に、食材、調理法に配慮したもので、食材としてソフミートや、補助食材としてスベラカーゼミートを使用したもの。
一口大 	麻痺や認知機能などの影響により1口量の食物を取り込むことが困難な方を対象とした食事。 スプーンにのり、口に入る大きさを目安に食材をカットしたもの
形 	摂食機能が良好な方向けの食事

施設名	さつきの里あつぎ
-----	----------

**鶏の
照り焼き**



ブレンダー食(2-2)

