



社会福祉法人 くすのき
特別養護老人ホーム

メイサムホール

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	特養:59 床 短期入所:20床 デイサービス 40名
嚥下調整食の対象者	ソフト食(コード3)入居者の25%程度
施設の概要	12年前より看取り介護を実施していることが特徴。今年度は「かながわ介護サービス等向上宣言」を法人として宣言し、平成30年度には地域密着型特別養護老人ホームを開設予定。 食事は4年前にソフト食を導入、常食の展開から同様な食材を使用、厨房での手作りを中心に既製品も取り入れている。

施設名	メイサムホール
-----	---------

主食

ミキサーゼリー粥(1j)



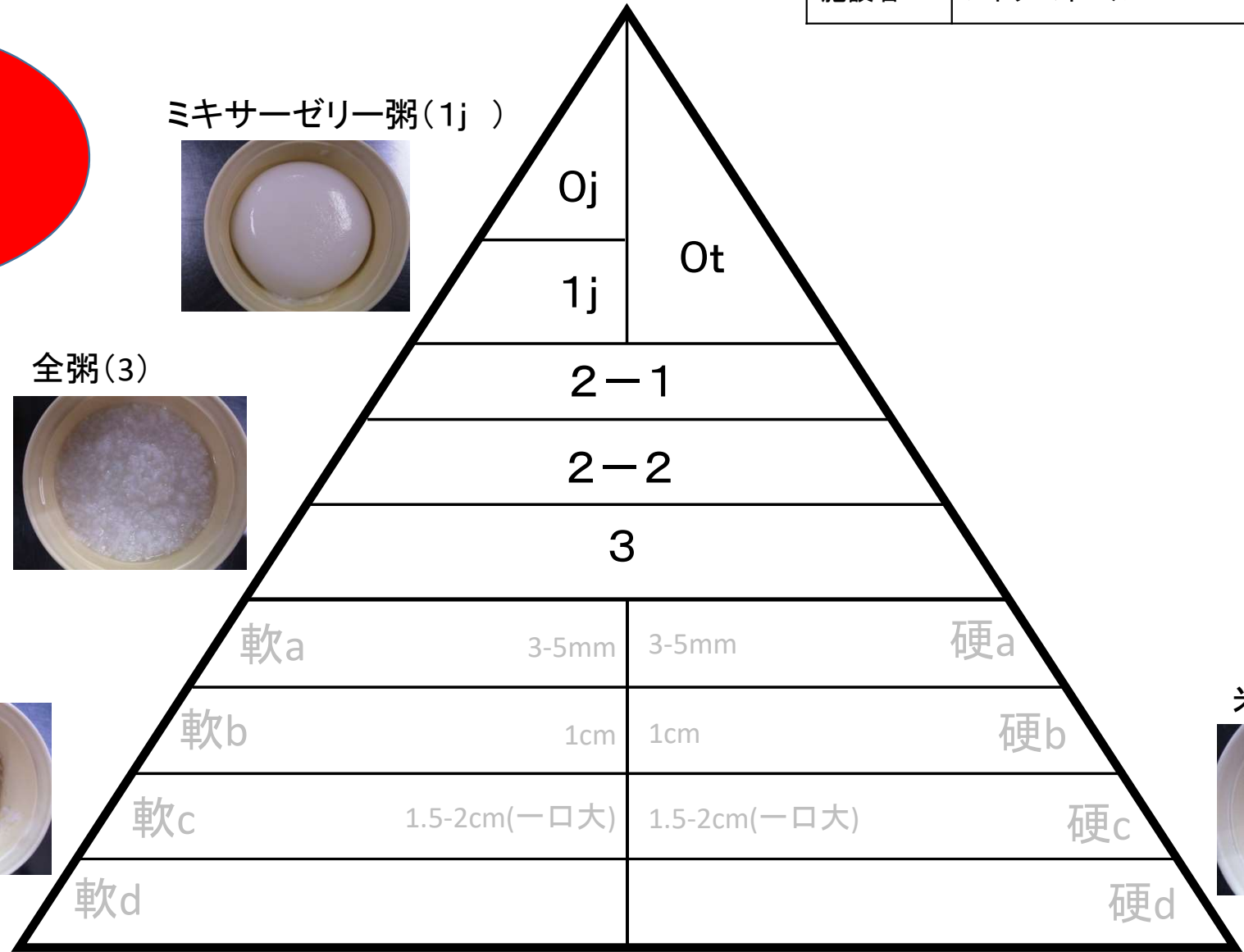
全粥(3)



軟飯



米飯



施設名	メイサムホール
-----	---------

主食の名称	概要または説明(補足など)
ミキサーゼリー粥	全粥をミキサーにかけて酵素入りゲル化剤(スベラカーゼライト)にてゼリー状に固めたもの。
ミキサー粥	全粥をミキサーにかけてペースト状にしたもの。
全粥	米重量に対し2.2倍の水分量にて炊飯したもの。
軟飯	米重量に対し1.6倍の水分量にて炊飯したもの。
米飯	米重量に対し1.2倍の水分量にて炊飯したもの。
麺類	副食形態に常食～刻みまで提供。
パン類	主食形態 米飯・軟飯まで提供、全粥はパン粥にして提供。

鮭の塩焼き

施設名

メイサムホール

ソフト(ミキサー・
極刻み共通)(2-2)



0j

0t

1j

刻み(硬b)



2-1

2-2

3

一口刻み(硬c)



軟a

3-5mm

3-5mm

硬a

軟b

1cm

1cm

硬b

常食(硬d)

軟c

1.5-2cm(一口大)

1.5-2cm(一口大)

硬c



軟d





カットなし

カットなし

硬d

施設名

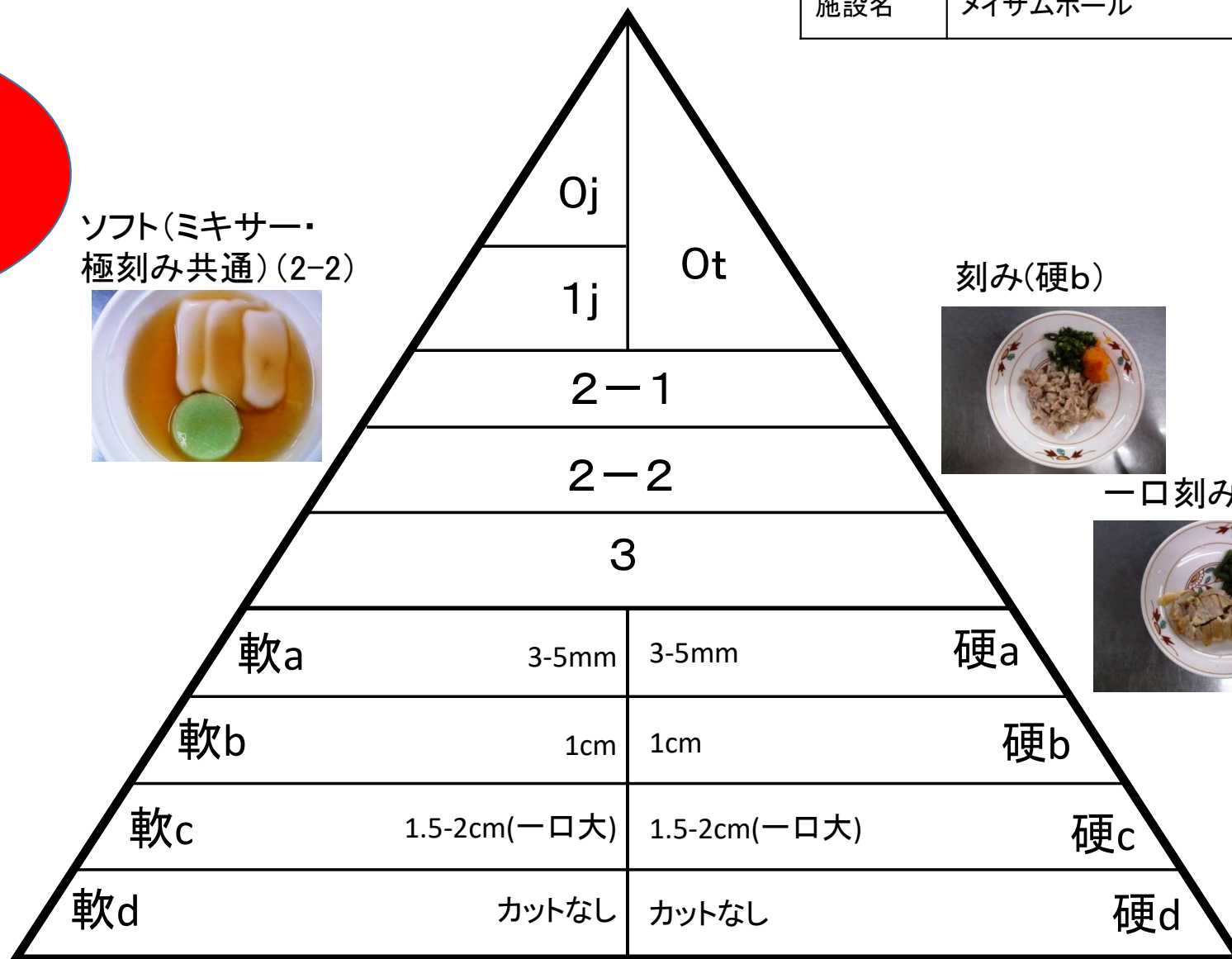
メイサムホール

食形態の名称	概要または説明(補足など)
ソフト(ミキサー)	酵素入りゲル化剤(スベラカーゼライト)を使用し、ミキシングし再形成したもの。汁物は具なしのとろみ調整食品(強とろみ付(トロメリンV))使用。
ソフト(極刻み) 	酵素入りゲル化剤(スベラカーゼライト)を使用し、ミキシングし再形成したもの。汁物は常食の具材を3ミリ程度に刻みとろみ付(強・弱)、とろみなしの3種類。
刻み 	常食を1センチ程度に刻んだもの。魚はほぐし身。
一口刻み 	常食に1カット加えて一口大にしたもの。
常食 	一般的な食材を使用し調理したもの。

鶏の 照り焼き

施設名	メイサムホール
-----	---------

ソフト(ミキサー・
極刻み共通)(2-2)



刻み(硬b)



一口刻み(硬c)



常食(硬d)

