



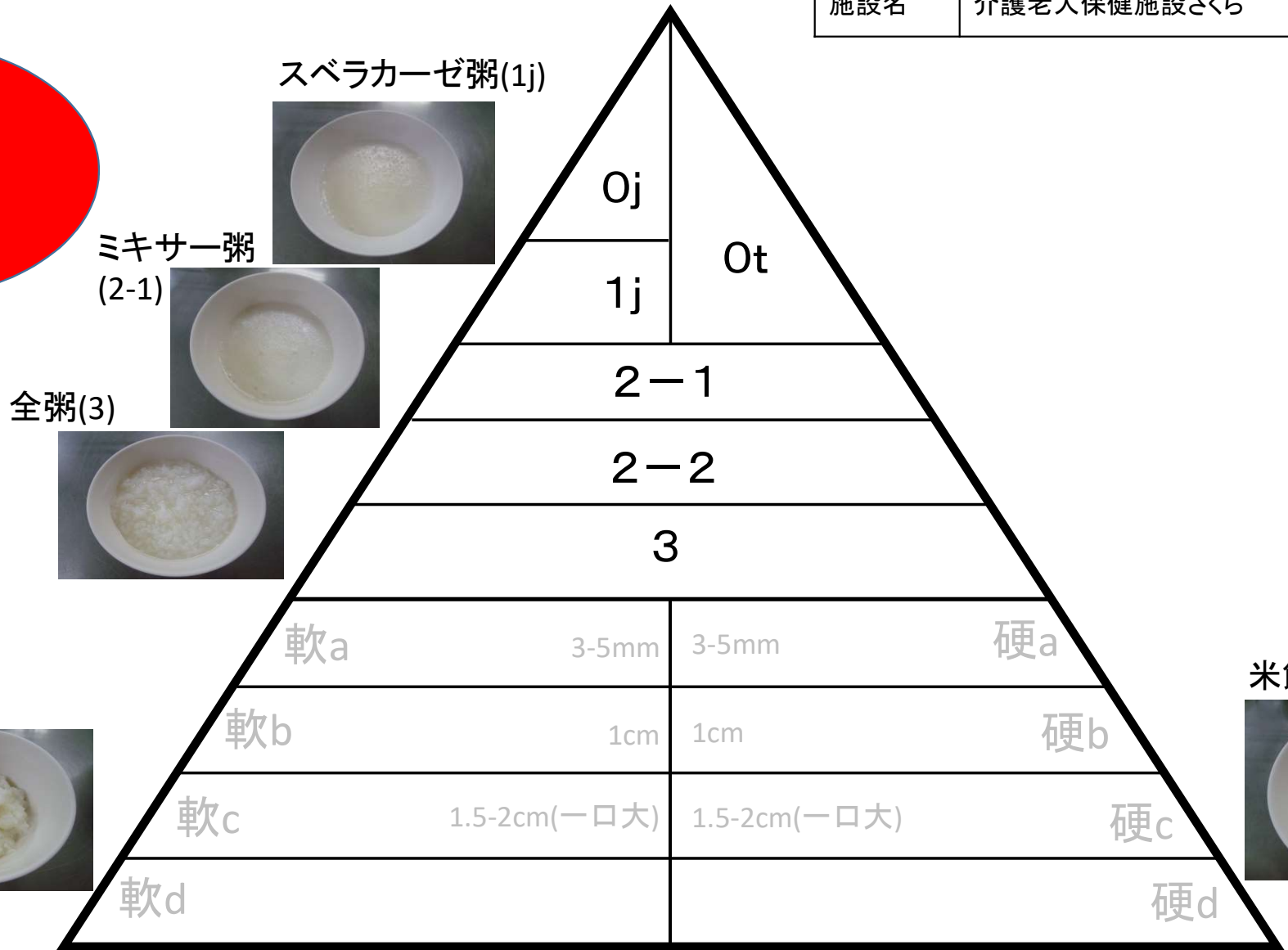
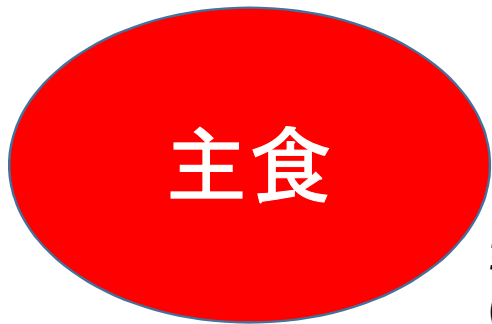
老健

## 医療法人 聖和会 介護老人保健施設

# さくら

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	100名
嚥下調整食の対象者	主に加齢に伴う摂食嚥下機能低下の方、身体機能低下や認知症等。
施設の概要	<p>コード3より上の食形態対象者は入所者の約3割を占める。 軟菜は行っていないため、全て常菜から展開したもの。 その他、栄養補助食品には、エプリッチゼリーやメイバランスゼリー、ファインケアジュース等を使用。</p> <p>管理栄養士7名在籍、給食は直営。ターミナルに関しても積極的に取り組んでいる。</p>

施設名	介護老人保健施設さくら
-----	-------------



スベラカーゼ粥(1j)



ミキサー粥  
(2-1)



全粥(3)



軟飯



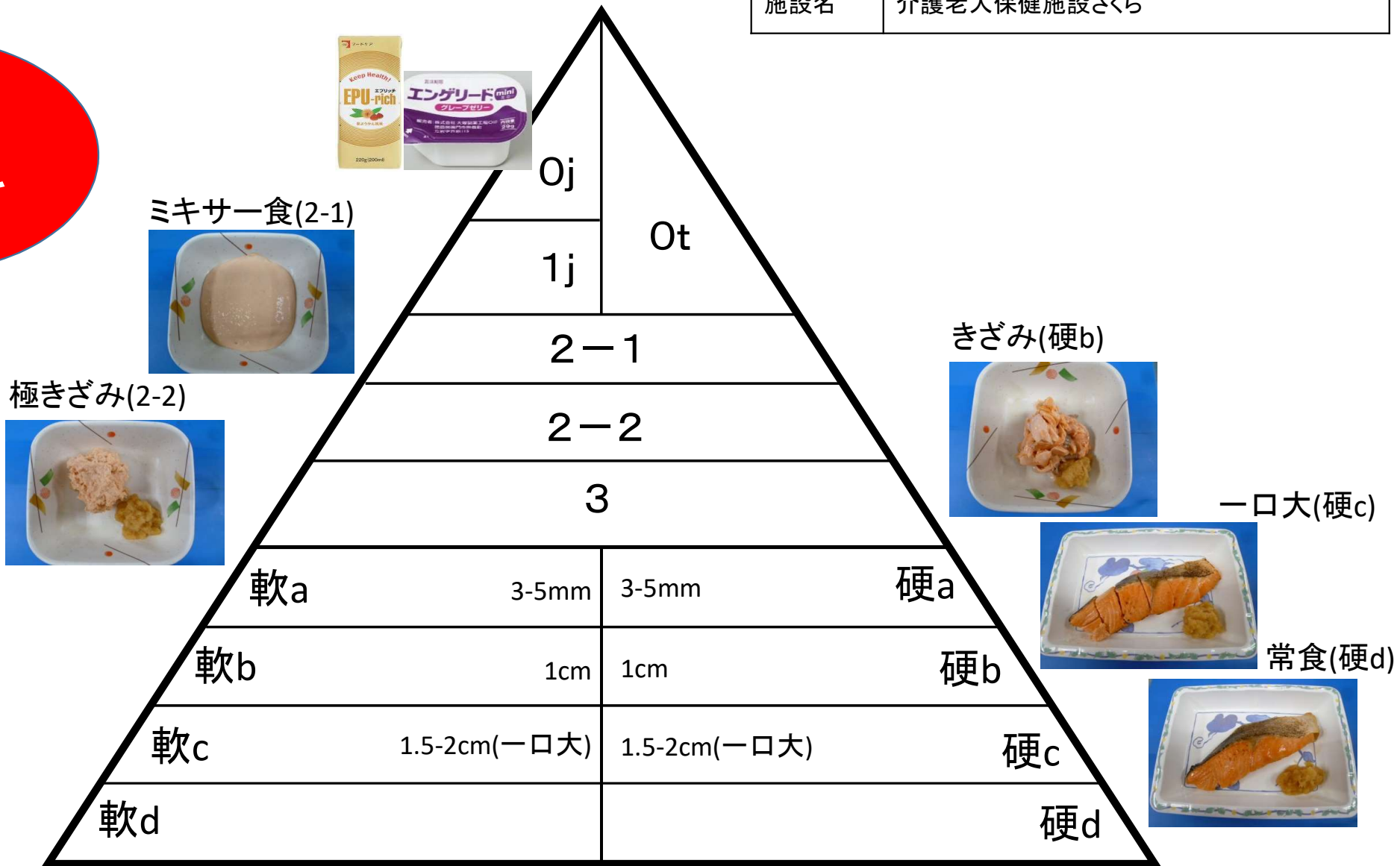
米飯









主食の名称	概要または説明(補足など)
スベラカーゼ粥	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)で固めたもの。
ミキサー粥	全粥をミキサーにかけたもの。(粒がなく、増粘剤は使用しない)
全粥	米重量に対して5~6倍の水分量にて炊飯したもの。
軟飯	全粥と米飯を半分ずつ混ぜ合わせたもの。
米飯	咀嚼機能に問題がない一般高齢者が摂取可能な硬さ。 米重量に対して1.5~1.6倍の水分量にて炊飯したもの。
パン	食パン、ロールパン、クロワッサン、パン粥の4種類。 (パン粥は、耳なし食パン1枚に対して牛乳120mlに砂糖10gを加えて電子レンジで加熱)
麺	ミキサー食は麺の提供なし。 一口大・きざみは常食の麺を3cmどの長さにカットしたもの。 極きざみは常食の麺をフードカッターでまわしたもの。

# 鮭の塩焼き

施設名	介護老人保健施設さくら
-----	-------------



食形態の名称	概要または説明(補足など)
ゼリー食 	食事としての提供は行っていないが、個人対応での提供。 市販品を提供。
ミキサー食 	ミキサーで粒が残らないように均一にして、とろみ調整食品(ネオハイトロミールⅢ)を入れたもの。
極きざみ 	フードカッターで刻み、とろみ調整剤(ネオハイトロミールⅢ)を入れたもの。(粒を含む)
きざみ 	包丁で刻んだもの。(1cm程度) 魚はとろみ(あん状のもの)を混ぜ合わせて提供。
一口大 	大スプーンに乗る程度の大きさにカットしたもの。(2cm程度)
常食 	特に咀嚼や嚥下困難には対応していない一般食。 (魚はカットなし、鶏肉は千切りカットしたもの。)

施設名	介護老人保健施設さくら
-----	-------------

**鶏の  
照り焼き**

