

障害



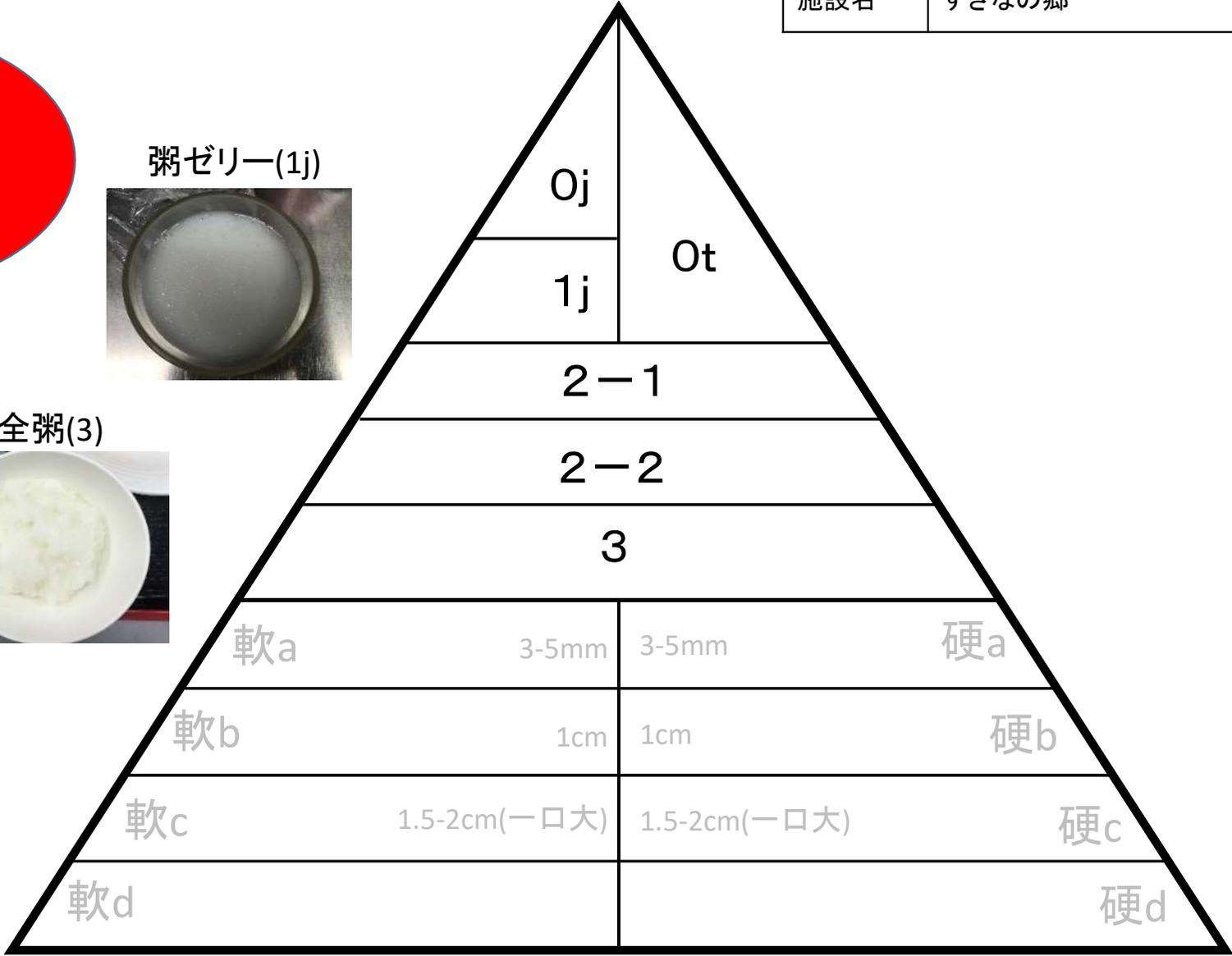
社会福祉法人 すぎな会

# すぎなの郷

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	80名
嚥下調整食の対象者	食べ方、体力低下、認知機能低下などにより誤嚥の危険が高い方。
施設の概要	重度・高齢・女性の利用が多い知的障害者入所施設。 年齢は30代～80代後半まで。男女比は約1:3。 軟菜食～ムース食(食形態マップ3相当)の提供者22名。(平成29年10月現在)常食一口大なども含めると約半数の利用者が食形態の個別対応を必要としている。必要に応じて提携病院STによる嚥下評価を受ける。

施設名	すぎなの郷
-----	-------

主食



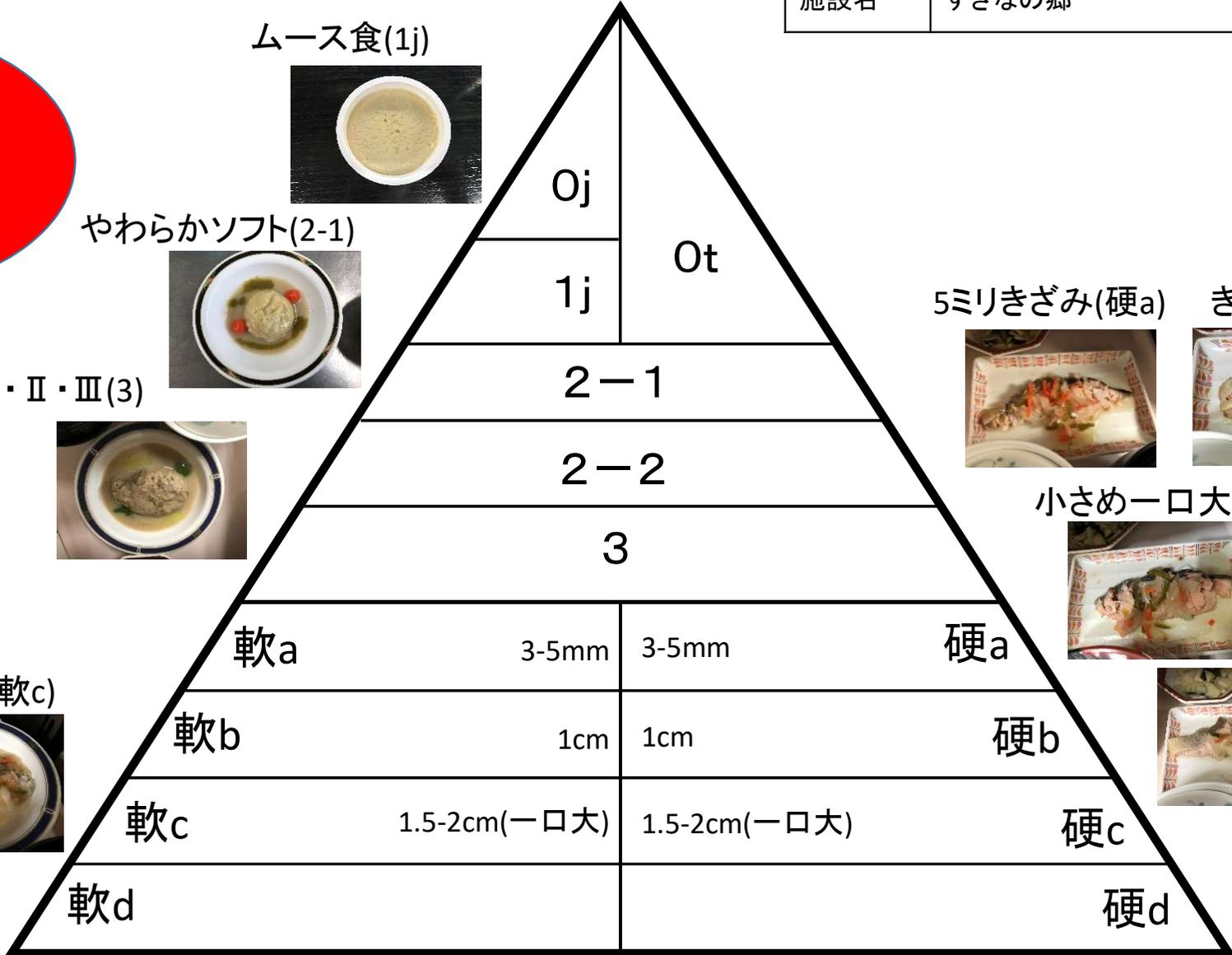
厚愛地区食形態マップ

施設名	すぎなの郷
-----	-------

主食の名称	概要または説明(補足など)
粥ゼリー	全粥600gに水800ccを加えてミキサーにかけ、ゲル化剤25g(ゼリーパーフェクト)を混ぜて冷やし固めたもの。
全粥	米重量に対して約7倍の水分量で電気炊飯したもの
米飯	米重量に対して約1.2倍の水分量でガス炊飯したもの。エネルギーコントロール者には蒟蒻ご飯を提供可能。
パン	現在常食も含めて提供なし。
麺類	軟菜食・ソフト食の方はやわらかく茹で、3cm程度に短くカットして提供。

# 鮭の塩焼き

施設名	すぎなの郷
-----	-------



ムース食(1j)



やわらかソフト(2-1)



ソフト食 I・II・III(3)



軟菜食(軟c)



5ミリきざみ(硬a)



きざみ(硬a)



小さめ一口大(硬b)



一口大(硬c)



常食(硬d)



厚爱地区食形態マップ

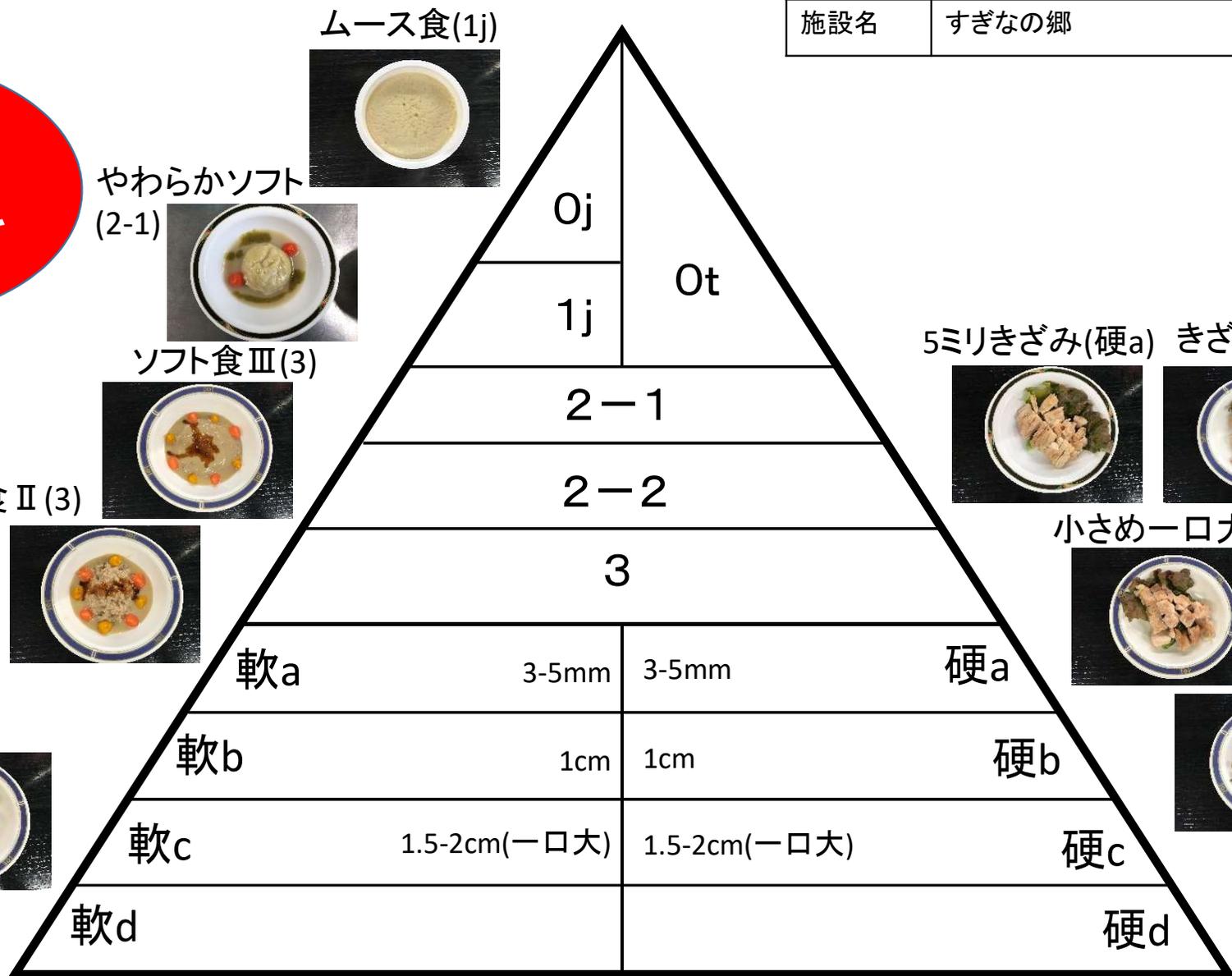
施設名

すぎなの郷

食形態の名称		概要または説明(補足など)
ムース食		(株)天柳による市販品。舌でつぶせ、噛まずに飲み込める。温タイプと冷タイプがある。
やわらかソフト		すべての食材が噛まずに飲み込める。(現在提供者なし。)
ソフト食 I・II・III		5ミリ以下の固形の具と、トロミソースの割合によりI～IIIがある。Iは固形が多く、IIIはソースが多い。
軟菜食		形や大きさは常食であるが歯茎でつぶせる硬さ。主菜は一口大にカットしている。
常食きざみ		常食を刻んだもの。刻みの目安は1センチ大と5ミリ大の2種類で対応。
常食小さめ 一口大		一口大の半分の大きさ。
常食一口大		一口大の大きさ。目安は一人前の肉・魚に対して8等分したものの。
常食		標準の食事。一枚肉は4～5等分にカットしている。

# 鶏の 照り焼き

施設名	すぎなの郷
-----	-------



ムース食(1j)



やわらかソフト  
(2-1)



ソフト食Ⅲ(3)



ソフト食Ⅰ(3) ソフト食Ⅱ(3)



軟菜食(軟c)



5ミリきざみ(硬a) きざみ(硬a)



小さめ一口大(硬b)



一口大(硬c)



常食(硬d)

