

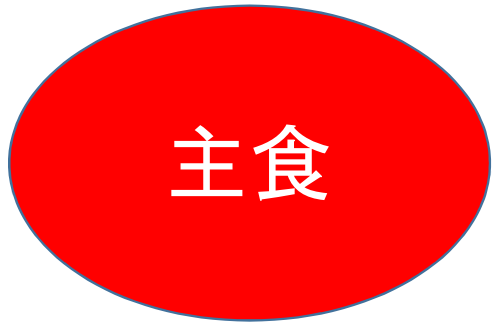


医療法人社団 福寿会
介護老人保健施設

コミュニティケア北部

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	入所100名、通所35名
嚥下調整食の対象者	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	入所以外にショートステイ・通所リハもある 嚥下調整食利用者の中では刻み食(刻みとろみ食含む)の利用が多い。 コード3以上の嚥下調整食対象者は入所者の約5割を占める。

施設名	コミュニティケア北部
-----	------------



ミキサー粥(2-1)



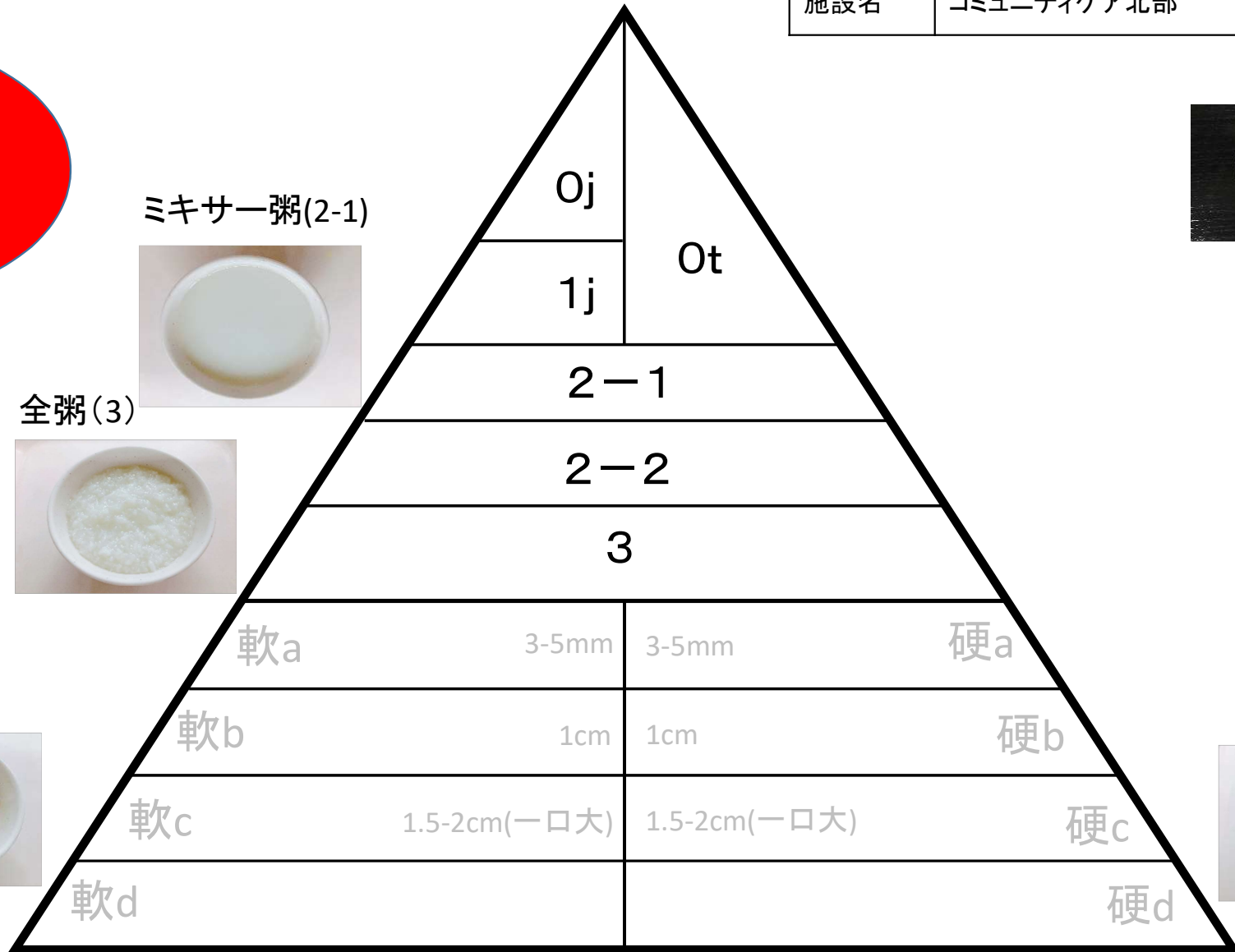
全粥(3)



軟飯



米飯



施設名	コミュニティケア北部
-----	------------

主食の名称	概要または説明(補足など)
ミキサー粥	鍋の下の方にできた水分が少ない部分の全粥をミキサーにかけ粒がなくなるまで攪拌したもの。(とろみ調整食品などは入れない)
全粥	鍋で炊いたもの。 (たらした時に弾力でもどってくる程度の硬さを目安)
軟飯	炊飯釜の中心部分のご飯を盛り付けたもの。
米飯	米重量に対し2.5倍の水で炊飯したもの。
パン	常食～刻み食で提供。 (希望者で嚥下に問題ない場合、ミキサー食まで個人対応可)
麺類	常食～刻みとろみ食で提供。

施設名	コミュニティケア北部
-----	------------

鮭の
塩焼き

ミキサー食(2-1)



刻みとろみ食(3)



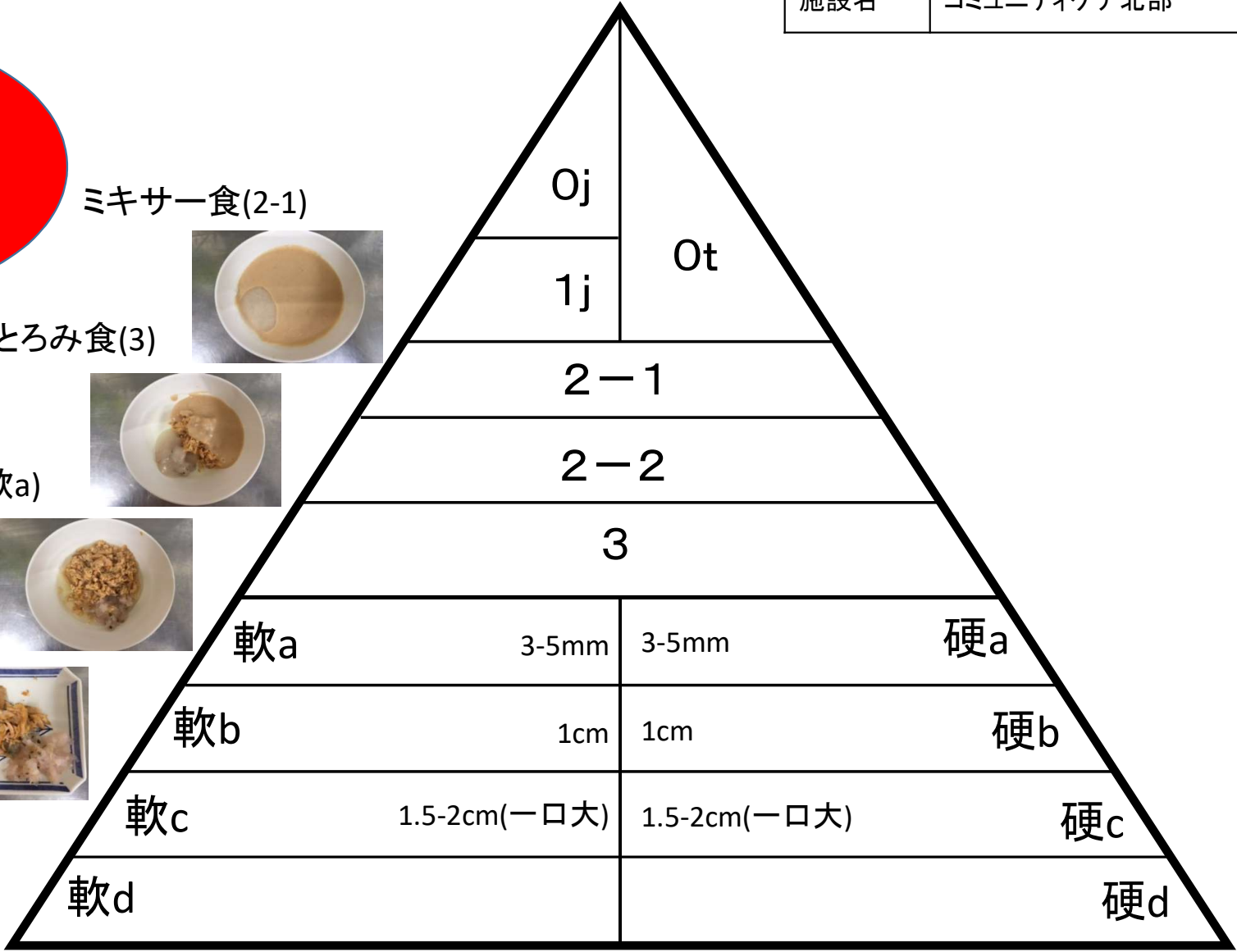
刻み食(軟a)



一口刻み食(軟b)



常食(軟d)



施設名	コミュニティケア北部
-----	------------

食形態の名称		概要または説明(補足など)
ミキサー食		常食をミキサーにかけて粒がないよう均一にし、とろみ調整食品(ネオハイトロミールネクスト)を入れたもの。
刻みとろみ食		刻み食の上にミキサー食をかけたもの。
刻み食		常食をフードカッターにて2～3mm大にカットしたもの。
一口刻み食		常食をフードカッターや包丁にて5mm～1cm大にカットしたもの。
常食		一般的な食材を使用するが、調理法に配慮したもの。 ごぼう等の提供はあるがやわらかく調理する。 硬い魚(アジ等)と肉は食肉改良剤(ミオウ)を使用。

施設名	コミュニティケア北部
-----	------------

鶏の 照り焼き

