



老健

医療法人 沖縄徳洲会
介護老人保健施設

リハビリケア湘南厚木

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	脳梗塞、認知症、下顎癌、ご家族希望
施設の概要	<p>コード「3」よりも上の食形態の方が5割程度。</p> <p>刻みのなかでも汁ものにとろみがつく方、つかない方、おやつはミキサー対応など利用者様の嚥下状況に応じて対応している。</p> <p>経口維持加算Ⅰ・Ⅱはほぼ全員、経口移行加算1人と歯科医師や歯科衛生士と施設内の多職種連携で口腔ケアに積極的に取り組んでいる。</p>

施設名	リハビリケア湘南厚木
-----	------------

主食

ミキサー粥(2-1)



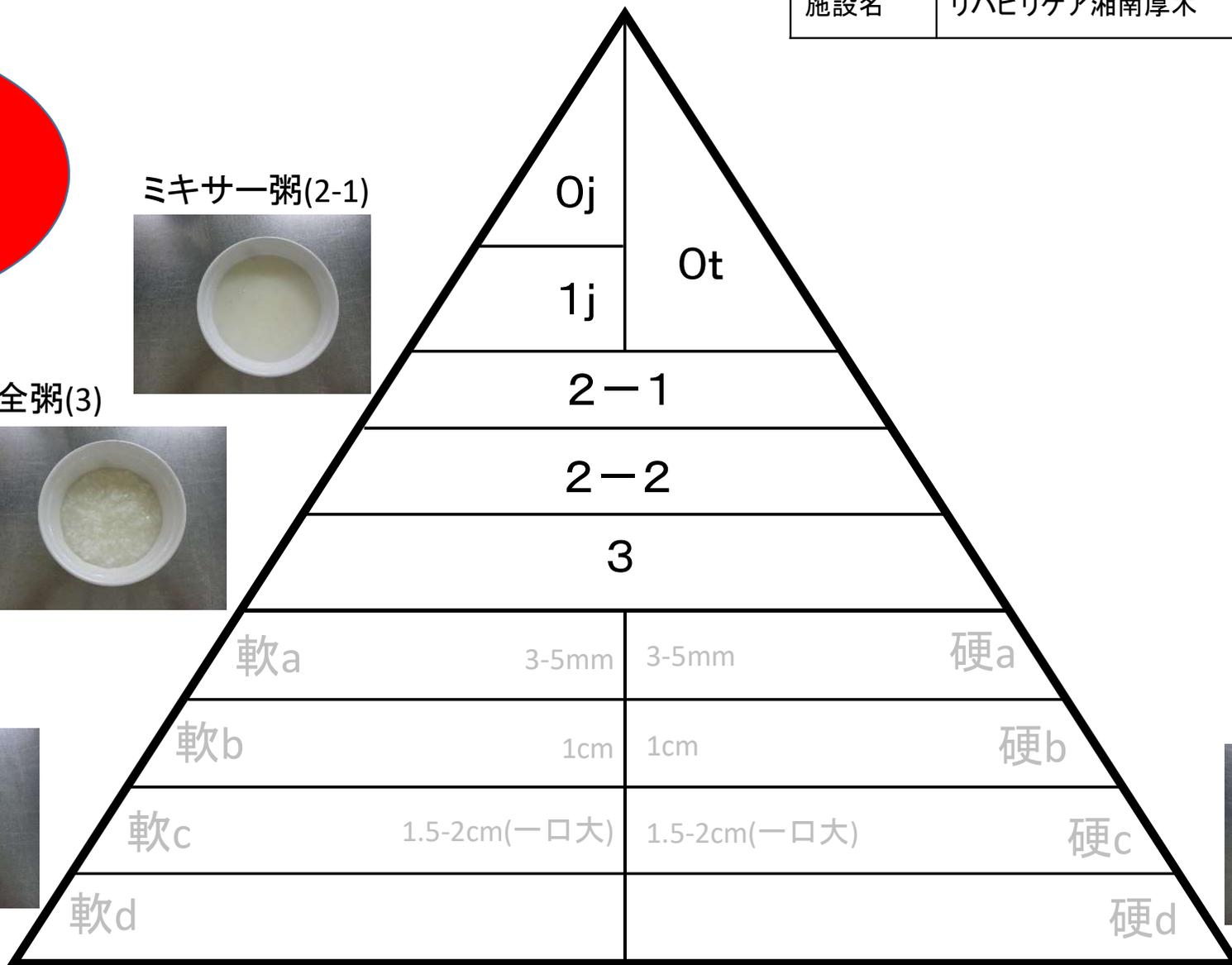
全粥(3)



軟飯



米飯



施設名	リハビリケア湘南厚木
-----	------------

主食の名称	概要または説明(補足など)
ミキサー粥	お粥1250gに対して750ccの水分を足し、とろみ調整食品(つるりんこ)を33g入れ、ミキサーにかけたもの。(粒がない)
全粥	米重量に対して6倍にて炊飯(IH炊飯器使用)したもの。
軟飯	米重量に対して2倍の水分量で炊飯 (IH炊飯器使用)したもの。
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1.4倍の水分量にて炊飯したもの。
麺	うどん・そば・パスタ・中華麺全ての麺対応。 一口大は2~3cmカット、刻みは麺つゆの時はとろみありとなしで対応。要望に応じて麺のみ常食や麺のみ刻みも対応。 刻みは常食の麺をフードカッターにかけたもの。ミキサー食は麺禁対応。
パン	食パン、ロールパン、パン粥の3種類。 (パン粥は食パン8枚切90gに対して牛乳20ml、砂糖3gを加えたもの)

鮭の塩焼き

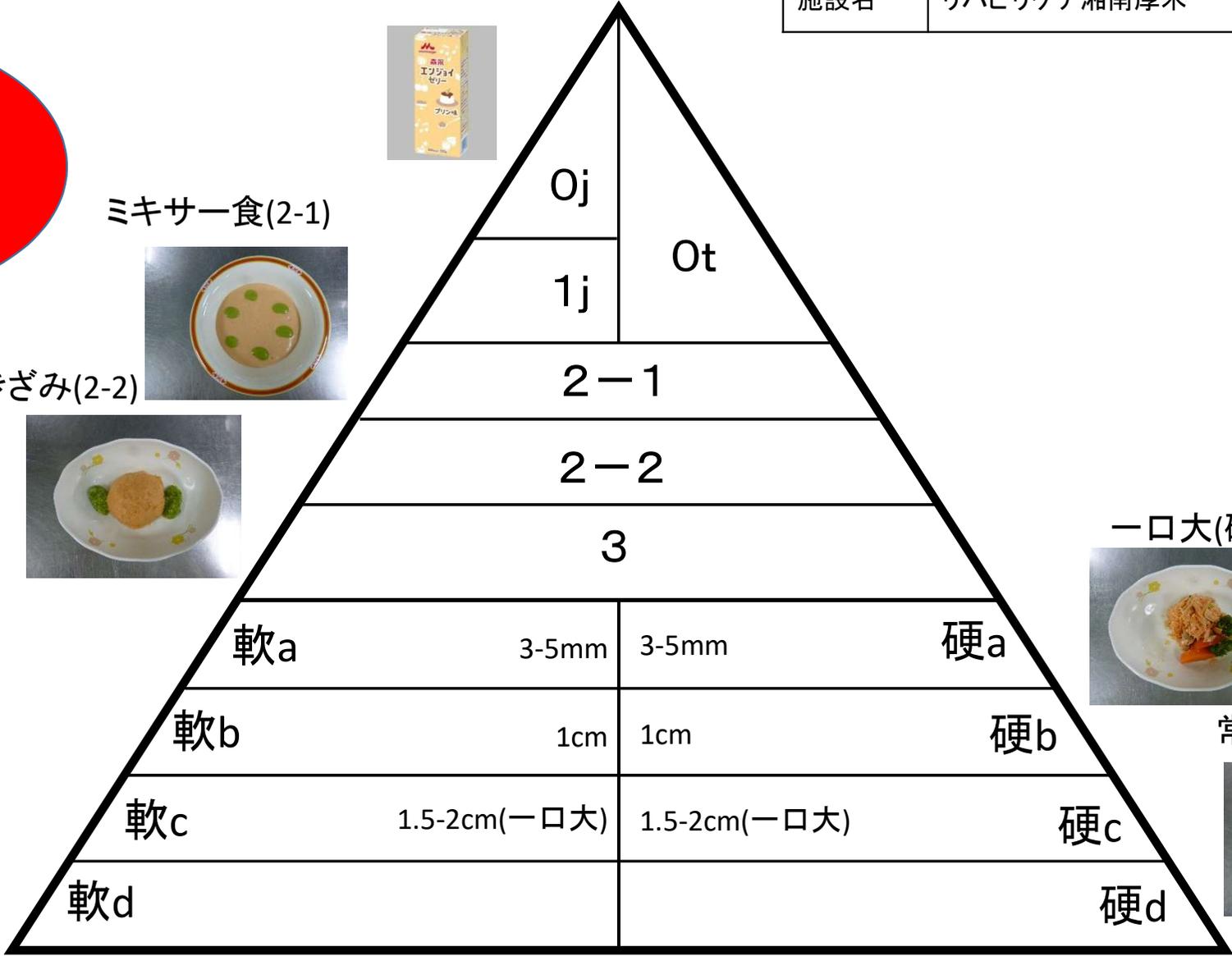
施設名 | リハビリケア湘南厚木



ミキサー食(2-1)



極きざみ(2-2)



一口大(硬c)



常食(硬d)



施設名

リハビリケア湘南厚木

食形態の名称	概要または説明(補足など)
ミキサー食	粒が残らないようにミキサーにかけて、とろみ調整食品(つるりんこ)を入れたもの。
極きざみ	フードカッターで刻み、とろみ調整食品(つるりんこ)を入れたもの。 (粒を含む)
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	一般食として、特に咀嚼や嚥下困難には対応していない。 (魚はカットなしのもの。鶏肉は縦に4~5カットしたもの。目安は1cm幅)

鶏の 照り焼き

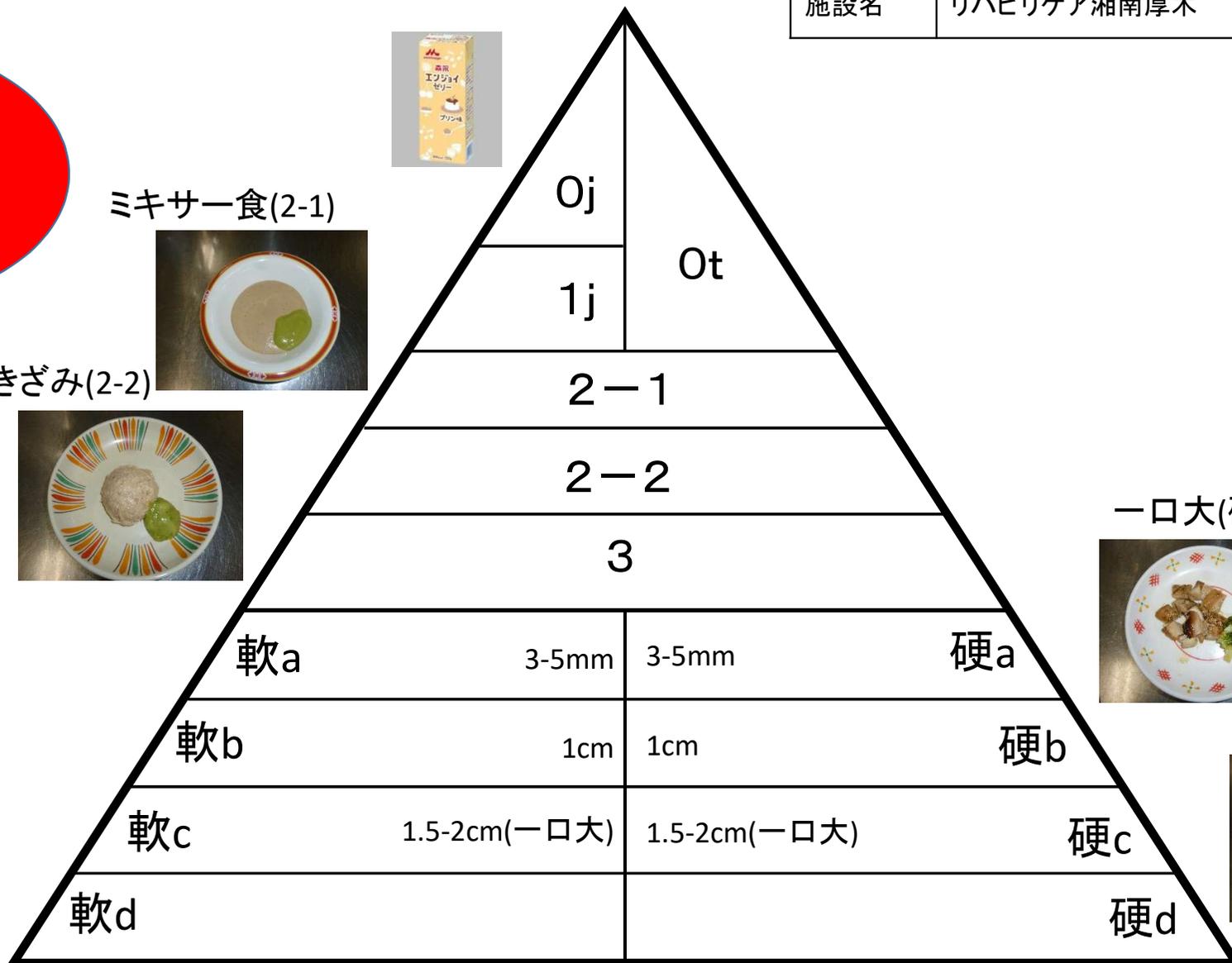
施設名	リハビリケア湘南厚木
-----	------------



ミキサー食(2-1)



極きざみ(2-2)



一口大(硬b)



常食(硬d)

