



医療法人社団 藤和会 介護老人保健施設

こ ま ち

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	加齢に伴う摂食・嚥下機能低下患者、廃用性に伴う摂食・嚥下機能低下患者、麻痺に伴う摂食・嚥下機能低下患者。
施設の概要	一般棟50床 認知症専門棟50床 通所リハビリテーション 定員40名 コード3以上の嚥下調整食対象者は経口摂取者全体の13%を占める。

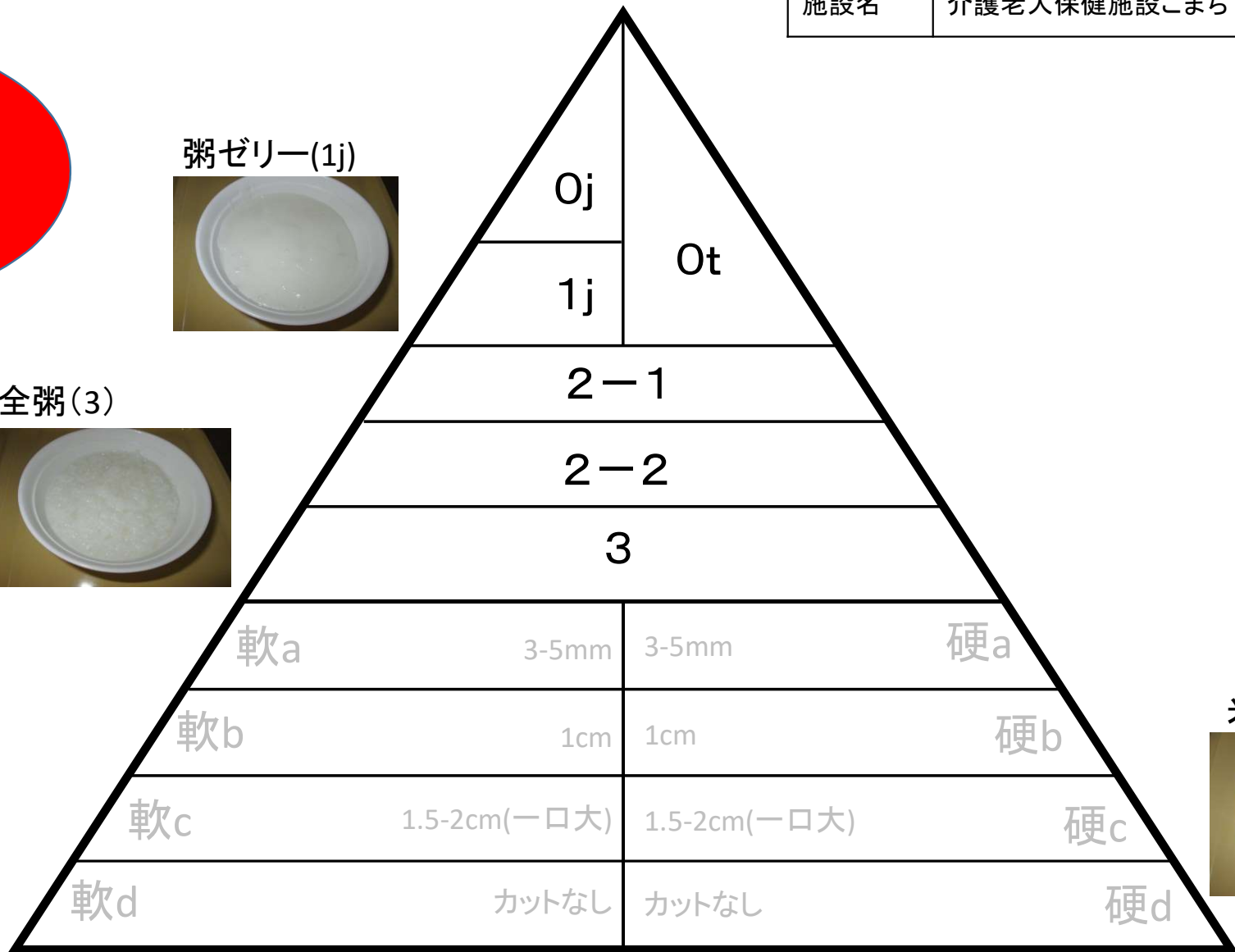
施設名	介護老人保健施設こまち
-----	-------------

主食

粥ゼリー(1j)



全粥(3)



米飯



施設名	介護老人保健施設こまち
-----	-------------

主食の名称	概要または説明(補足など)
粥ゼリー	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)でゼリー状に固めたもの。
全粥	米重量に対して6倍の水分量で炊飯したもの。
米飯	米重量に対して1.7倍の水分量で炊飯したもの。
パン	常食で提供あり。 パン粥の提供はなし。
麺	普通菜・ソフト菜で提供あり。

鮭の塩焼き

施設名	介護老人保健施設こまち
-----	-------------

えんげ訓練食(1j)



えんげ食(1j)



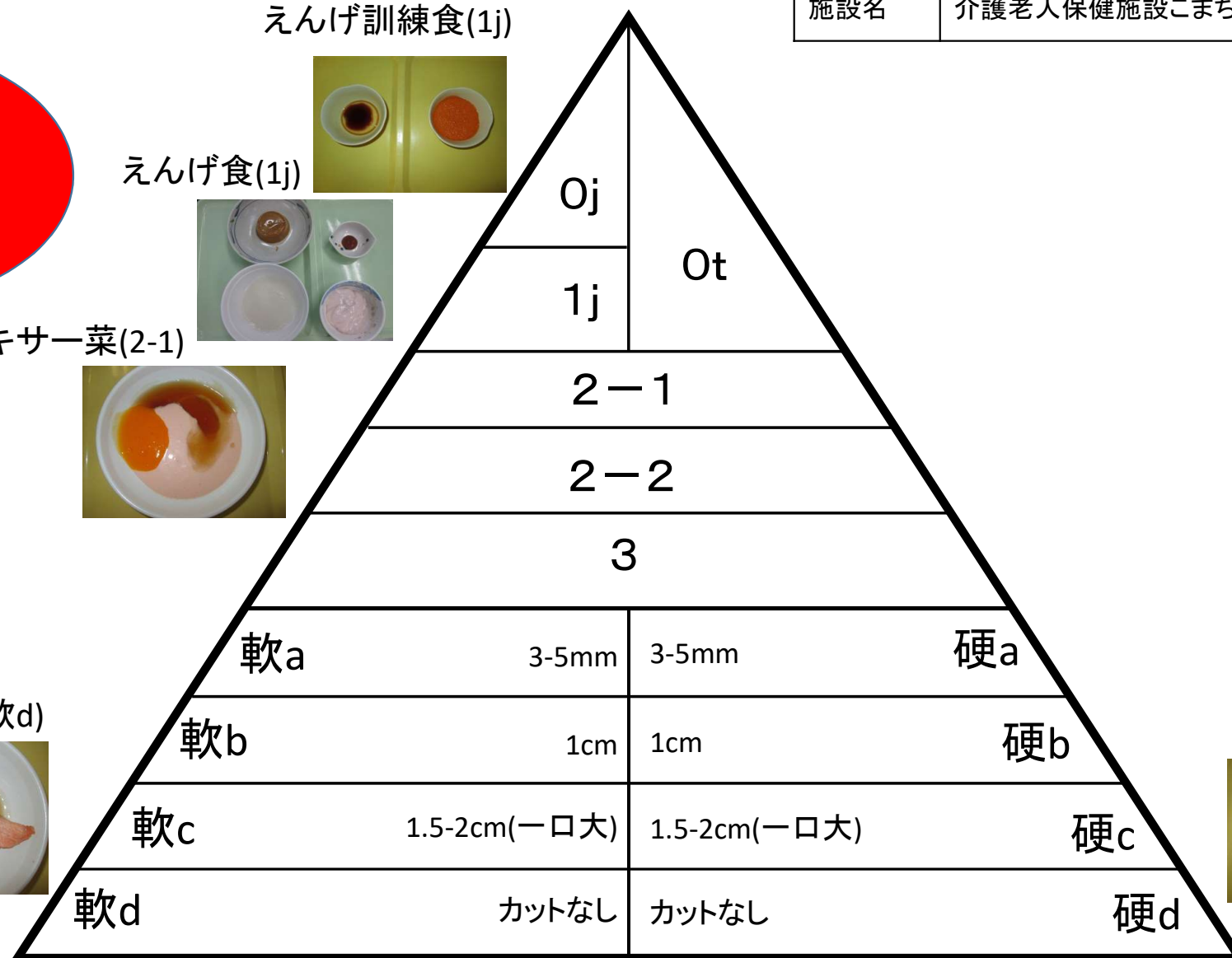
ミキサー菜(2-1)



ソフト菜(軟d)



普通菜(硬d)



食形態の名称	概要または説明(補足など)
えんげ訓練食 	ゼリー状のもの。(たんぱく3g/日) 温冷1品ずつ ソフティアで固めたゼリー又は市販品のゼリーを使用。
えんげ食 	ゼリー・ムース状のもの。(たんぱく25g/日) 粥ゼリー+ねり梅+市販品のゼリー又はムースを2品の計4品。
ミキサー菜 	ソフト食を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R&E)でペースト状にトロミをつけたもの。(一部液状の物もあり)
ソフト菜 	硬い食材は避け、容易に押し潰しが可能なかたさに調理したもの。
普通菜 	一般食。食材の考慮等なし。 一口大(1.5cm～2cm)対応可。

厚愛地区食形態マップ(仮称)

えんげ訓練食(1j)

施設名	介護老人保健施設こまち
-----	-------------

鶏の
照焼き

えんげ食(1j)



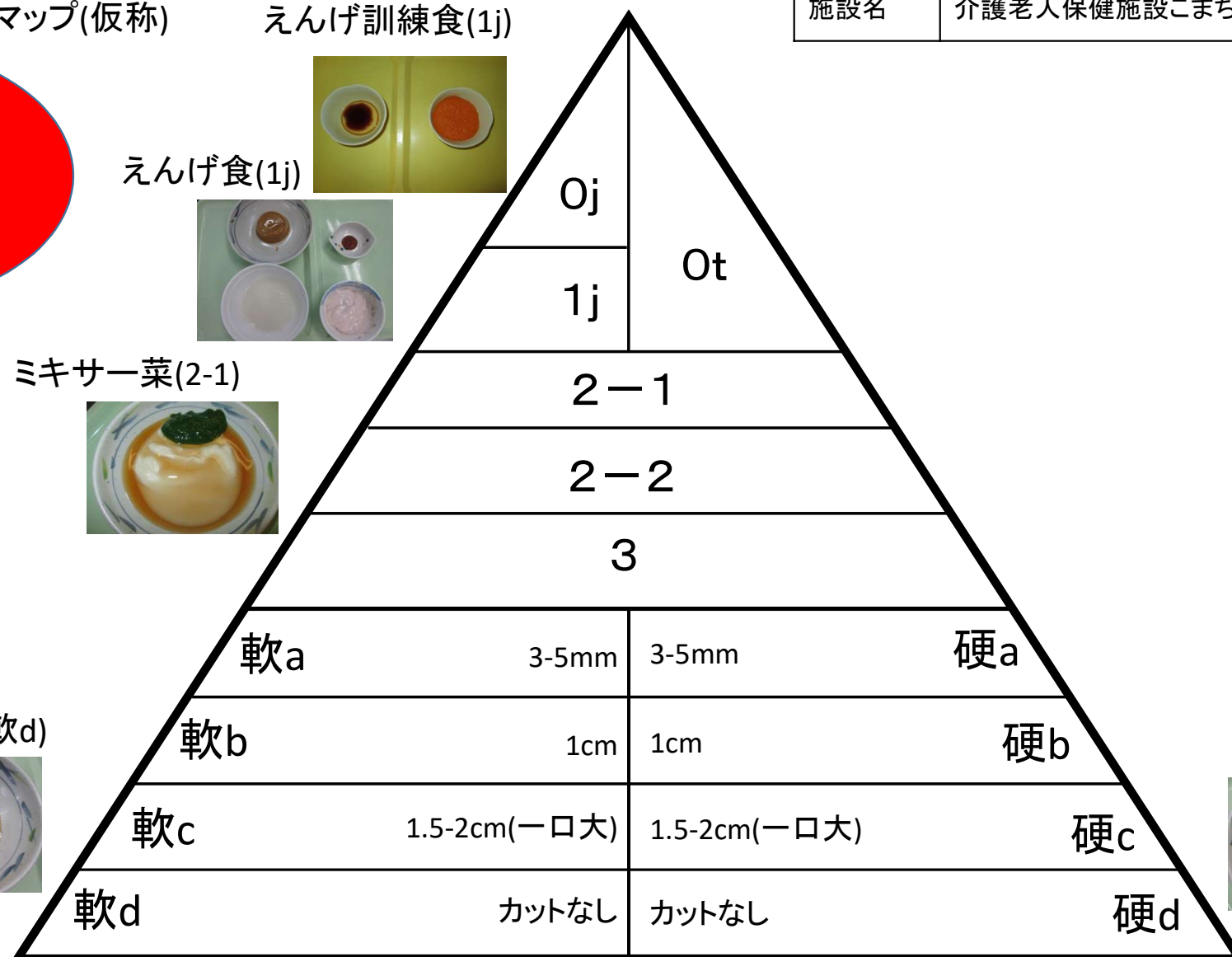
ミキサー菜(2-1)



ソフト菜(軟d)



普通菜(硬d)



厚愛地区食形態マップ