



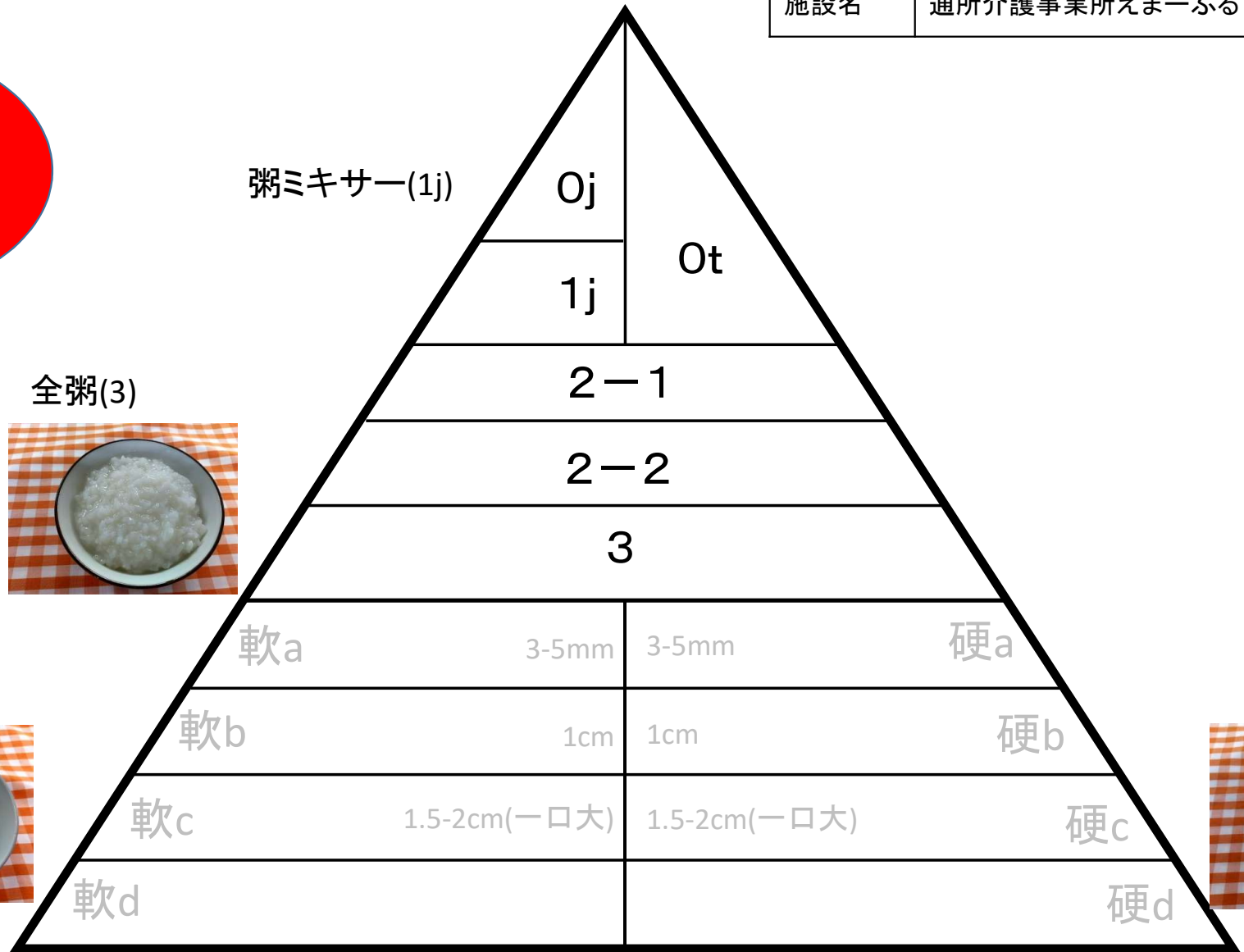
社会福祉法人 敬和会  
通所介護事業所

# えまーぶる

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	40名
嚥下調整食の対象者	摂食、嚥下機能の低下・ADLの低下・認知症、精神疾患の進行 ・特別な理由を必要とする対象者 等
施設の概要	嚥下調整食対象者は全曜日通して16名(1日平均6~12名) 「食事」と、「入浴」を大切に考え、その方らしい生活づくりの支援を目指しています。 テラスの農園で育てた新鮮野菜も使った食べ易い食事を陶器の器で提供し、 大山を一望できる明るい室内で一日楽しく過ごして頂いています。

施設名	通所介護事業所えまーぶる
-----	--------------

主食



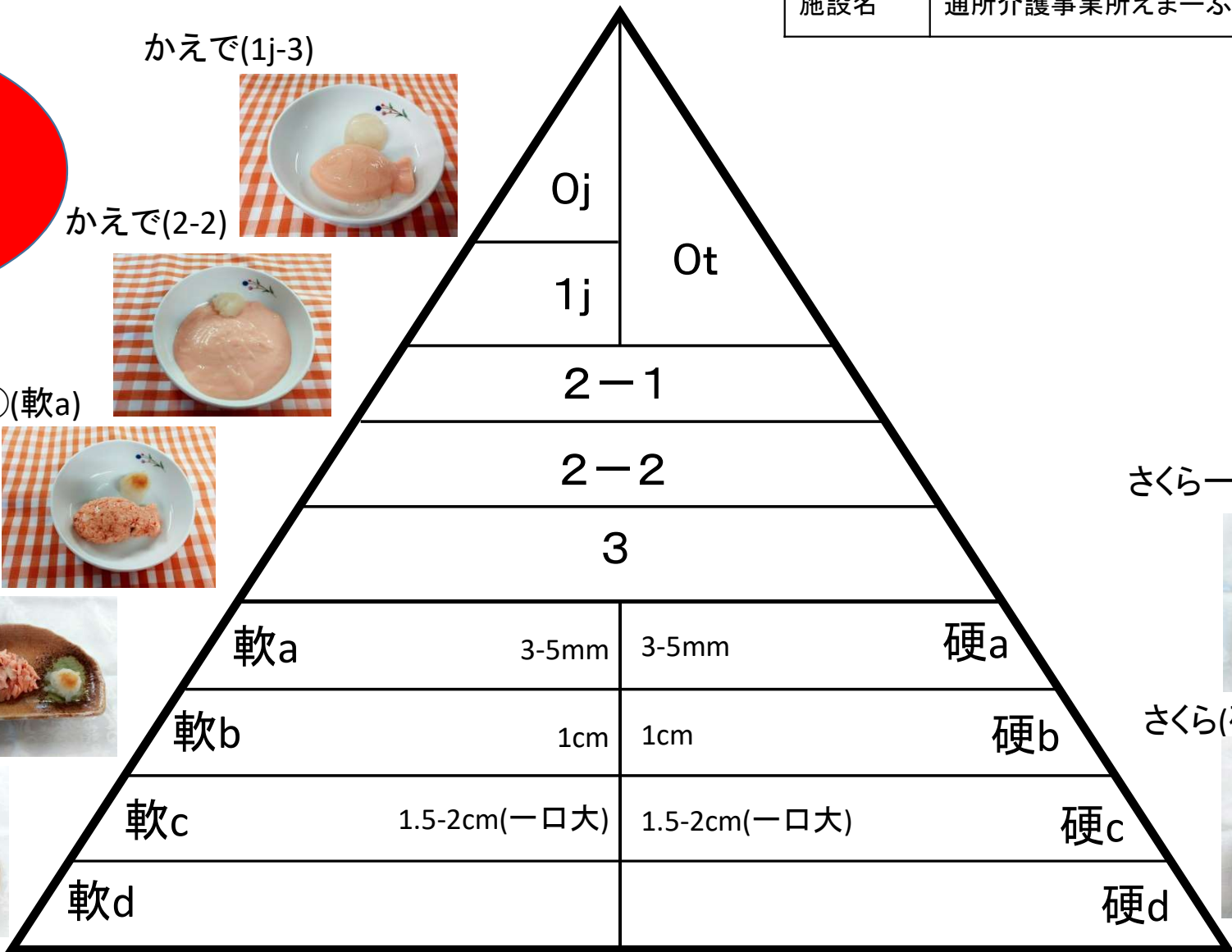
施設名

通所介護事業所えまーぶる

主食の名称	概要または説明(補足など)
粥ミキサー	全粥をミキサーにかけてペースト状にしたもの。 (必要に応じて酵素入りゲル化剤(スベラカーゼ0.5%~1.5%)使用。)
全粥	米重量に対して6倍の水で炊飯。 (重湯のない粥)
軟飯	白飯(炊きたての軟らかい部分)3:全粥1で混ぜたもの。
米飯	米重量に対して1.6倍の水で炊飯。

施設名	通所介護事業所えまーぶる
-----	--------------

**鮭の塩焼き**



かえで(1j-3)



かえで(2-2)



もみじ③(軟a)



もみじ②(軟b)



もみじ①(軟c)



さくら一口(硬c)



さくら(硬d)



食形態の名称	概要または説明(補足など)
かえで (ゼリー、ムース状)	軟菜をミキシングし均質にし、ゲル化剤(ソフティアG)を1%、使用し再形成したものの。
かえで (ペースト状)	軟菜をミキサーにかけ、必要に応じてとろみ調整食品(ソフティアS)を使用しとろみをつけたもの。
もみじ③ (軟菜極刻み)	歯茎ですりつぶす事が出来るような食材と調理方法を選んだものを更に3～5mmに刻みとろみをつけたもの。
もみじ② (軟菜刻み)	もみじ③と同じものを5mm～1cmに刻み、必要に応じて、とろみをつけたもの。
もみじ① (軟菜一口大)	もみじ③と同じものを1.5cm～2cmの一口大に切ったもの。(パサつくものにはとろみ使用)
さくら (常菜一口大)	一般的な食材を使用するが、軟らかくならない食材は使用しない。1.5cm～2cmの一口大に切ったもの。
さくら (常菜)	一般的な食材を使用するが、軟らかくならない食材は使用しない。鶏肉など箸で容易に切れないものはカットして提供。

施設名	通所介護事業所えまーぶる
-----	--------------

**鶏の  
照り焼き**

