

特養

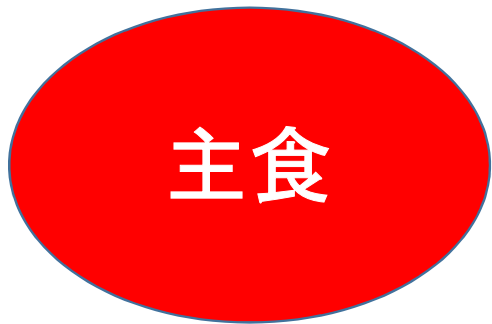


総合福祉施設 社会福祉法人 敬和会
高齢者生活支援施設

けいわ荘

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	従来型:82床 ユニット型:18床 ケアハウス:30床
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	<ul style="list-style-type: none">・コード2以上の嚥下調整食の対象者は入所者の約3割を占めている。・施設において最後までその人らしく過ごすことができるようターミナルケアにも積極的に取り組んでいる。・食事に関しては施設直営運営にて嚥下調整食にも積極的に取り組んでおり、最後まで口から食事を召し上がって頂けるよう工夫している。

施設名	高齢者生活支援施設けいわ荘
-----	---------------



粥ミキサー(1j)



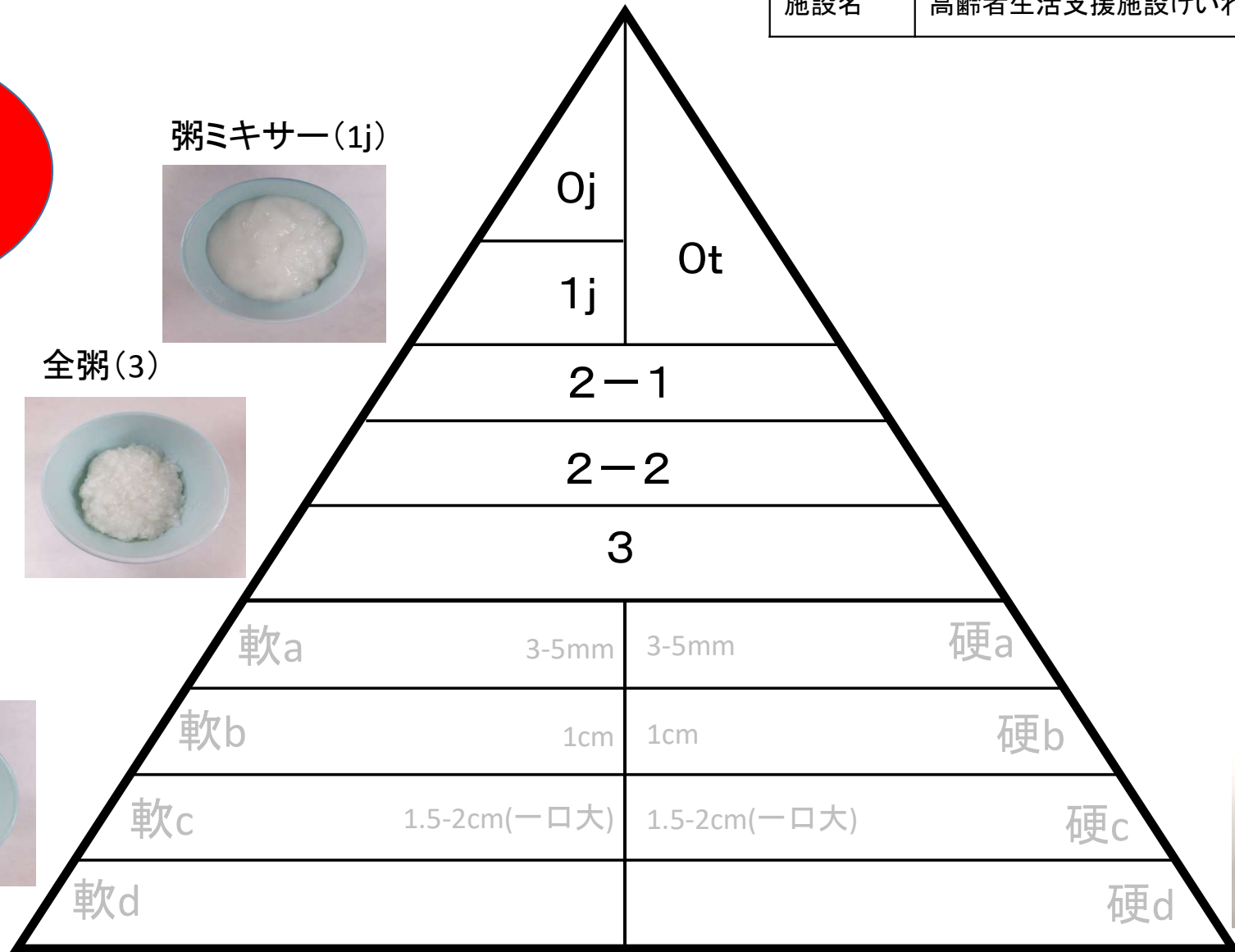
全粥(3)



軟飯



米飯



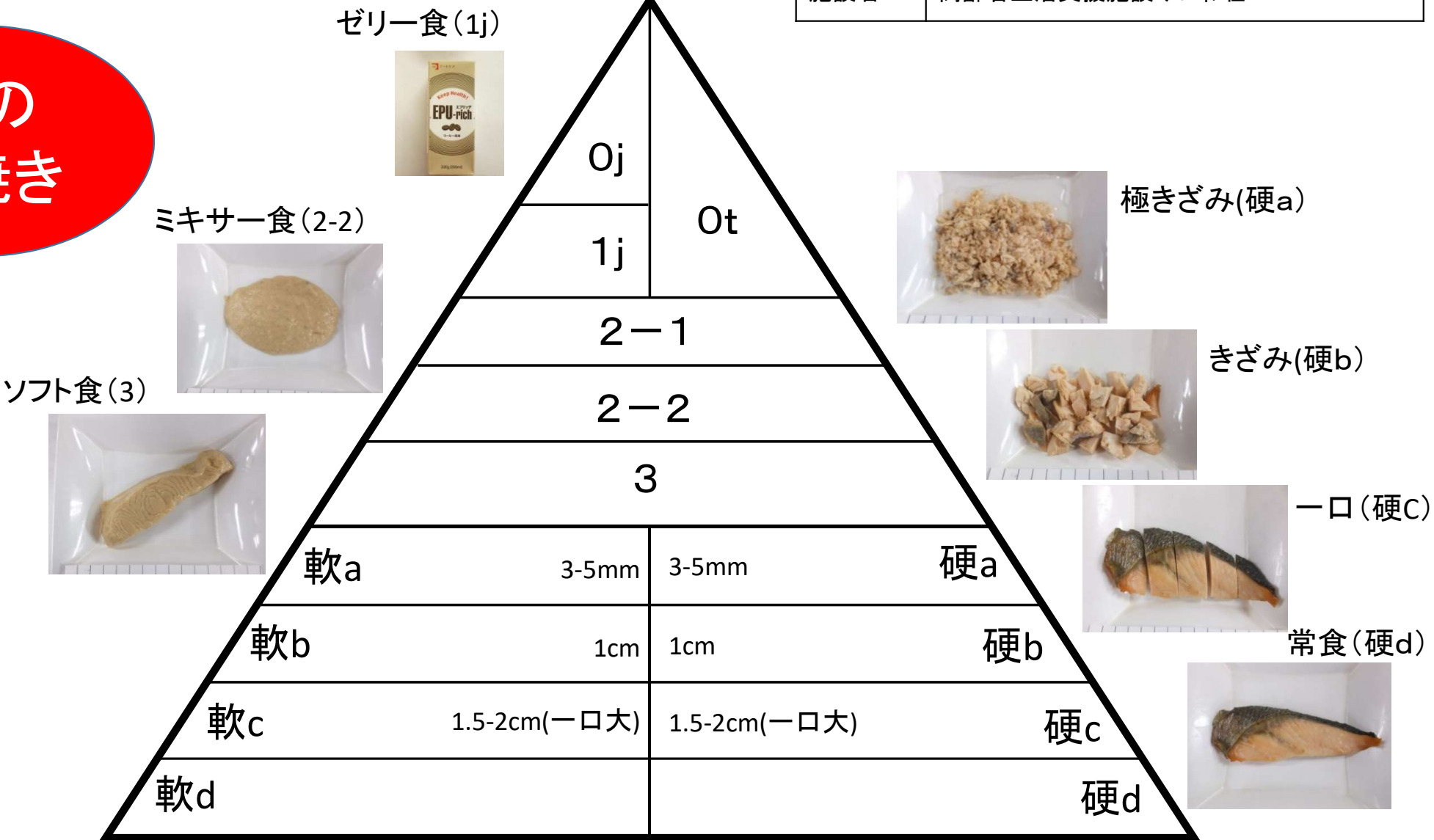
施設名








高齢者生活支援施設けいわ荘

主食の名称	概要または説明(補足など)
粥ミキサー	全粥に1%の酵素入りゲル化剤(スベラカーゼ)を添加、ミキサーで攪拌し、ゼリー状にしたもの。
全粥	米重量に対し6倍の加水量で炊飯したもの。
軟飯	米重量に対し4倍の加水量で炊飯したもの。
米飯	一般食と同様。米重量に対し1.35倍の加水量で炊飯したもの。
パン類	常食・フレンチトースト・パン粥・パン粥ゼリー(パン粥を酵素入りゲル化剤(スベラカーゼ)1%でゼリー状にしたもの)
麺類	常食・メンキザミ(麺は3cm程度に刻み、スープはとろみをつけたもの)・メンソフト(麺はゼリー状、スープはとろみをつけたもの)

鮭の塩焼き

施設名	高齢者生活支援施設けいわ荘
-----	---------------



食形態の名称	概要または説明(補足など)
ゼリー食 	栄養補助食品、ゼリー状の補水を促すための食品を組み合わせたもの。
ミキサー 	ミキサーでペースト状にし、必要であれば、1%のとろみ調整剤(ネオハイトロミール)でとろみ付けをしたもの。
ソフト 	ミキサーでペースト状にしたものを、1%のゲル化剤(スルーパートナー)で再形成したもの。
極きざみ 	常食を3mmに細かくしたもの。口腔内でまとまりの悪く、ばらけてしまうものは、あんかけ等でまとまりをもたせたもの。
きざみ 	常食を1cm角にカットしたもの。
一口 	常食を2cm角にカットしたもの。
常食 	一般食と同様。 特に嚥下、咀嚼等には配慮はしていない。

鶏の 照り焼き

施設名

高齢者生活支援施設けいわ荘

ゼリー食(1j)



0j

0t

ミキサー食(2-2)



1j



極きざみ(硬a)

2-1

ソフト食(2-2)



2-2



きざみ(硬b)

3

軟a

3-5mm

3-5mm

硬a



一口(硬c)

軟b

1cm

1cm

硬b

常食(硬d)

軟c

1.5-2cm(一口大)

1.5-2cm(一口大)

硬c



軟d

硬d