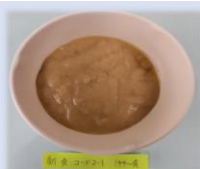













施設概要		
連絡先	0478-82-3388	好き嫌いによる禁食が多い 厨房機器が充実している
厨房形態	委託会社(富士産業)	
食数	朝 90食・昼 90食+デイ 20・夕 90食	

	副食	主食	備考・特徴
<div>Oj</div> <div>Ot</div>			Ot: つるりんこQuickly
1j	 <p>既製品</p>		既製品: エンジョイMCTゼリー
2-1	 <p>ミキサー食</p>	 <p>粥ミキサー</p>	主食: スベラカーゼライト 副食: スカイスルー
2-2			
3	<p>ソフト食</p>	 <p>全粥</p>	副食: スベラカーゼ使用
4	 <p>きざみ食</p>	 <p>軟飯</p>	
その他分類	 <p>常食 一口大きざみ</p>		硬いもの 刻み対応可

施設概要		
連絡先	0478-52-1151	厨房機器が充実している 摂食嚥下機能に合わせた食事提供可 手作りおやつの実施(1回/W)
厨房形態	直営	
食数	朝 120食・昼 160食・夕 120食	

	副食	主食	備考・特徴
<div>Oj</div> <div>Ot</div>	 とろみ茶		Ot：ソフティアS (目盛付き取っ手カップ使用)
1j			
2-1	 お茶ゼリー  既製品	 ミキサー粥	主食：酵素入りゲル化剤 (スベラカーゼライト) 副食：お茶ゼリー(ソフティアG) 既製品：エナチャージ
2-2	 ミキサー食		副食:とろみ剤(ソフティアS)
3	 ソフト食  エネルギーゼリー		副食：ゲル化剤(ソフティアG) エネルギーゼリー(ウルトラ寒天)
4	 ほぐし食	 全粥	副食：まとめるこeasy
その他 分類	 常菜	 常食	

施設概要		
連絡先	0478-70-5665	基本調理はクックチル、料理によってはクックサーブ ソフト食の作成は調理したものにゲル化剤を使用して作成
厨房形態	直営	
食数	朝 50食・昼 50食・夕 50食	

	副食	主食	備考・特徴
0j 0t	 クリミール		
1j	 メイバランスソフトJelly	 粥ミキサー	粥ミキサー:ゲル化剤使用なし
2-1	 ペースト食  メイバランスソフトJelly	全粥	
2-2	 刻み食		刻み食:とろみあんを別小鉢に盛る (水50cc:ネオハイトロミールスリム 1.5g)
3	 極刻み食  荒刻み食		極刻み食:スベラカーゼライト使用
4	 常食	 軟飯	
その他分類			

施設概要		
連絡先	0478-70-7171	・主食(ミキサー粥・粥・軟飯・飯)
厨房形態	直営	・副食(ソフト菜・極刻菜・中刻菜・荒刻菜・並菜) →嚥下に合わせて主食と副食を選んで提供
食数	朝 80食・昼 130食・夕 80食	・平均年齢 90歳 ・平均介護度 3.8

	副食	主食	備考・特徴
0j Ot	 麦茶ゼリー  とろみ茶		・とろみ剤(つるりんこ)使用 ・ゼリーはゼライス使用
1j	 既製品  既製品		既製品を使用 ・メイバランスゼリー ・蛋白ゼリー ・ソフトアガロリーゼリー ・エネプロゼリー
2-1	 既製品  既製品・手作り高カロリーゼリー		既製品を使用 ・お水のゼリー ・アイソトニックゼリー ・のみや水 ・手作り高カロリーゼリー
2-2	 既製品  手作りババロア・ゼリー		既製品を使用 ・プリン ・ヨーグルト ・手作りババロア ・ゼリー
3	 ソフト菜	 粥ミキサー	主食:ロボクーブ使用し、 粥をミキサー状にする 副食:既製品を使用 (味付けソースをかけて対応)
4	 極刻菜  中刻菜	 全粥  軟飯	主食:粥は炊飯器で炊く 軟飯は粥と飯を合わせる 副食:包丁、フードプロセッサーで刻む
その他 分類	 荒刻菜  並菜	 飯	

施設概要		
連絡先	0478-79-7272	・利用者の摂食嚥下機能に合わせた食事提供
厨房形態	委託給食会社	
食数	朝 110食・昼 140食・夕 110食	

	副食	主食	備考・特徴
<div>Oj</div> <div>Ot</div>	 <p>とろみ茶</p>		Ot:トロメイク入り
1j			既製品を使用 (エンジョイゼリー等)
2-1	 <p>ペースト食</p>	 <p>粥ペースト</p>	主食: 酵素入り(ソフティアU) 副食: トロミ剤(ソフティアS)
2-2			
3			
4	 <p>極刻み食</p>  <p>極刻みトロミ食</p>	 <p>全粥</p>	刻み(0.8~1cm角) 極刻み(0.3cm程度)トロミがけ対応可
その他分類			肉のみ刻み、麺のみ刻み対応可 (必要に応じて)

施設概要		
連絡先	0478-70-1230	・ユニットケアのため、ミキサー食・みじん食・みじんトロミ食以外は適宜個別に対応。 ・ごはん、味噌汁はユニット対応
厨房形態	委託給食会社メフォス	
食数	朝70食・昼100食・夕70食	

	副食	主食	備考・特徴
<div>Oj</div> <div>Ot</div>			Ot: メフォソフト
1j	 ゼリー食		既製品: メイバランス フリックゼリー、エンジョイ ハイカロリーゼリー
2-1	 ミキサー食	 粥ミキサー	主食: 全粥をミキサーにかけたもの 副食: ミキサーにかけ、はちみつの固さに濃度をつける (メフォソフト使用)
2-2			
3			
4	 みじんトロミ食	 全粥	副食: みじんトロミ食 ※みじんにしたおらずにトロミをつける
その他分類	 みじん食  あら刻み食		



施設概要		
連絡先	0479-76-8181	・1ヶ月ごとに献立作成 ・利用者の摂取機能に応じて基本的に4段階 (普通・粗みじん・みじん・ゼリー)で形態を設定
厨房形態	委託給食会社	
食数	朝 70食・昼 100食・夕 70食	










	副食	主食	備考・特徴
<div>Oj</div> <div>Ot</div>	 <div>お茶とろみ      汁とろみ</div>		お茶とろみ：ソフティアS 汁とろみ：トロミナール →トロミナールは色が白く変色する為お茶には向かない為使い分けする
1j	 <div>既製品      ゼリー</div>	 <div>ゼリー粥</div>	既製品：メイバランスブリックゼリー等 粥ゼリー・ゼリー食：ミキサーでゲル化剤と一緒に廻し冷蔵庫に保管し固める (主食：ソフティアU、副食：ソフティアG) 漬物：鯛みそなどの調味料 主菜：既製品、その他手作り
2-1	 <div>既製品      果物ペースト</div>		既製品：メイバランスソフトJelly、カロリーメイトゼリー 果物：ペースト(2-1)
2-2	 <div>みじん</div>		プロセッサーで細かくした状態(とろみ剤あり) 果物：ペースト(2-1)同様の対応
3	 <div>粗みじん</div>		プロセッサーで粗く刻んだ状態 →粒がある程度残る(とろみ剤あり、魚等バサつきやすい場合は上にあんをかける) *0.5~1cm前後 果物：ペースト(2-1)同様の対応
4		 <div>全粥</div>	全粥：塩を添加(小さじ1杯6g)
その他分類	 <div>普通：魚      普通：鶏肉</div>		肉はかたい為柔らかくしとり調味料(柔らかくする酵素)を添加し軟化させる →肉がかたくて食べられない場合、肉のみ粗みじん状で提供(個別対応)

**C-8**

	副食	主食	備考・特徴
<div> <div>Oj</div> <div>Ot</div> </div>	<div>  <div>お茶ゼリー</div> </div> <div>  <div>とろみ茶、汁</div> </div>		Oj:ゼリーパーフェクト使用 Ot:かんたんトロメイク(施設) パワースマイル(委託)使用
1j	<div>  <div>既製品</div> </div>		既製品を使用 (アイソカルゼリー、ミニタス等)
2-1	<div>  <div>ペースト食</div> </div> <div>  <div>既製品</div> </div>	<div>  <div>粥ペースト</div> </div>	主食:酵素入りゲル化剤 (ソフティアU) 副食:ゲル化剤 (ミキサー&ソフト) 既製品 (メイバランスソフトゼリー他)
2-2			
3	<div>  <div>ムース食</div> </div>		既製品を使用 (味付とろみソースをかけて対応)
4	<div>  <div>刻み食</div> </div> <div>  </div>	<div>  <div>全粥</div> </div>	主食:全粥 副食:刻み食 やわらか酵素使用 (やわらかアップ) (だしあん&とろみかけ個人対応可)
その他分類	<div>  <div>一口大</div> </div> <div>  <div>常食</div> </div>	<div>  <div>軟飯</div> </div>	主食:軟飯、ご飯 副食:一口大、常菜 (硬い物は刻み個人対応可)



施設概要		
連絡先	0478-80-3277	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日曜 朝食はパンを提供（3以下はパンソフトを提供）</li> <li>・入居者の病状や摂食嚥下機能に合わせた食事提供</li> <li>・極小さざみ・ペースト：主菜が肉・魚の場合ソフト食を提供</li> </ul>
厨房形態	直営	
食数	朝 29食 昼 29食 夕 29食	

	副食	主食	備考・特徴
<div>Oj</div> <div>Ot</div>	 とろみ茶		Ot:トロミーナ入り
1j			
2-1	 ペースト食	 ペースト粥	主食:とろみ剤(トロミーナ) 副食:とろみ剤(トロミーナ)
2-2			
3	 極小さざみ食	 ソフト食	極小さざみ食:とろみ剤使用 (トロミーナ) ソフト食:だしとろみあんかけ対応 (だしあん&とろみ剤使用)
4	 きざみ食	 全粥	副食:とろみ剤使用 (トロミーナ)
その他 分類	 常食	 常食（米飯）	常食:一口大対応可

# 特別養護老人ホーム 藹藹

C-10

施設概要		キザミ食の割合が多い
連絡先	0478-86-4719	
厨房形態	委託（グルメルシー）	
食数	朝 45食 昼 42食 夕 45食	

	副食	主食	備考・特徴
0j 0t			
1j			
2-1	ミキサー食	粥ミキサー	副食:とろみ剤 (トロメイク コンパクト)
2-2			
3			
4			
その他 分類	刻み食 全粥食	全粥	粗キザミ食も対応可

施設概要		
連絡先	0478-57-2960	経管栄養者受け入れなし
厨房形態	委託給食(日清医療食品)	
食数	朝 46食・昼 46食・夕 46食	

	副食	主食	備考・特徴
0j 0t			
1j	 既製品		既製品:エンジョイハイカロリー
2-1	 ペースト食	 ペースト粥	副食:とろみ剤(トロミナールneo)
2-2			
3			
4	 極刻みとろみ付	 粥	
その他 分類	 常食一口  常食刻み	 軟飯	一口大、刻み(フードプロセッサ-5mm位)の対応可

施設概要		
連絡先	0479-76-9211	食事とお風呂がついているマンション 自立している方が入居 半数近くの方が一口程度にカットして提供 嫌いなメニューは個別に別メニューで対応
厨房形態	直営	
食数	朝 42食・昼 40食・夕 45食	

	副食	主食	備考・特徴
0j 0t			
1j			
2-1			
2-2			
3			
4			
その他 分類	常食	ご飯 軟飯	一口大対応可