

うらだての里の食事について

1. 食事内容

施設 主食 御飯・おにぎり・軟飯・粥・ミキサー粥
副菜 常食・一口大食・常刻み食・刻み食・
極刻み食・ミキサー食

経管栄養

療養食 糖尿食 1200kcal, 1400kcal

減塩食 塩分 6g.7g/日

基本的に別途施設栄養士より指示を行う。

- 主食量についてはそれぞれ大盛り、普通盛り、小盛り、その他量を指定しています。
- 主食について希望者には、食パン耳なし 2 枚とジャム・あんぱん 2 個（ヤマザキ薄皮こしあんぱん）・そうめんも提供。（朝食にパンを食べる方には牛乳 100ml が付きます）
- 一口大食は常食を 1.5cm 大に切り、常刻み食は常食を包丁で刻みにする。刻み～ミキサー食は、形があり嚥下しやすいムース食（ソフティアを使用した手作りとし販のものを使用）への移行中。現在手作りをしているものについては、継続を希望。
- 禁止食材については、主菜・副菜・デザート・補食について個別で対応。
- 食事摂取量が少ない方については、補助食の提供を行っています。食事を 1/2 量にして補食（飲み物タイプやゼリータイプ）を付けたり、補食のみの食事内容にしたり状態に合わせて提供しています。

内容 ドリンクタイプ 125ml 200kcal、
ゼリータイプ キューピーワンステップミール
バナナ、あんこ、ジャム（名簿参照）

- 特殊食品の使用

減塩しょう油・マービー・低カリウム御飯・プロテインパウダー等

配食 主食 御飯・粥
副食 常食

○ 禁止食材については、薬やアレルギー・主菜の肉のみ対応。

2. 献立内容 施設

毎食 主食、主菜、副菜、漬物（夕食は手作りの漬物）
朝食・夕食 味噌汁
昼食 果物かデザート
午前水分 施設で用意した飲み物
午後水分 牛乳、コーヒー牛乳、ジョア、ヤクルト、ジュース
水分ゼリーとろみ 午前午後水分・イオンドリンク・お茶等
（とろみ剤は委託負担）
行事食 別紙参照

配食

昼食・夕食 主食（無し）、主菜、副菜 2 品、フルーツ、味噌汁

3. 配膳時間

食事 朝食 7 時 50 分、昼食 11 時 50 分（デイ 12 時）、夕食 18 時
特養とショートのみ昼食 11 時 30 分、夕食 17 時 30 分の早配膳あり
水分 午前 10 時、午後 14 時

4. 食数

	朝食	昼食	夕食
特養	73 食	73 食	73 食
ショートステイ	12 食	16 食	12 食
デイサービス	—	34 食	—
配食	—	10 食	16 食
配食（くつろぎ）	—	11 食	4 食

- 食数は平成 27 年 7 月平均。
- ショートステイ・デイサービス・配食・配食（くつろぎ）の食数については、日によって増減があります。
- 配食は毎回予備として 1 食追加（委託側負担）となります。

5. 納涼祭・いきいき祭り・その他の行事について

- 行事・おやつ作り
・・・行事での食事作りやおやつ作りの材料の発注と計量等準備をしていただきます。

○ 納涼祭

- ・・・毎年 8 月中旬の夕食時に開催。

27 年度は昭和初期の日本をテーマに、特養・ショートのご利用者と家族・来賓の方が楽しまれています。

食事内容は、松花堂弁当と模擬店。

全て厨房で調理していただきます。

松花堂弁当の内容

枝豆御飯・天ぷら盛り合わせ・松風焼き・炊き合わせ・
浅漬け・和菓子

模擬店の内容

焼きそば 80 食・夕顔のスープ 150 食・すいか 150 食・
ところ天 50 食・コーヒーゼリー 60 食
その他飲み物やアイス

○ いきいき祭り

- ・・・毎年 9 月中旬の日曜日に午後から在宅の利用者・地域の方たちが来園されます。

模擬店の内容によっては一部調理をしていただくこともあります。

27 年度模擬店の内容 各 250 食

三条揚げ・さつま芋蒸しパン・揚げスナック・綿あめ・
飲み物