

つかのめの里の食事について

1. 食事内容
- 施設 主食 御飯・おにぎり・粥・ミキサー粥・マンナン粥
副菜 常食・一口大食・刻み食・極刻み食・ミキサー食
経管栄養
療養食 糖尿食 1200kcal, 脂肪制限食
塩分制限食 6g カリウム制限食
基本的に別途施設栄養士より指示行う。
栄養補助食品類 メイバランス、メディミルムース、
からだ充実ジュース、アガロリーゼリー
まめびよ、
特殊食品 減塩しょう油、減塩味噌、マービー、
マービージャム、
- 配食 主食 米飯・全粥
副菜 常食（肉のみ一口大あり）
禁止食品・嫌いなもの（可能な限り）は代替のものを提供する。
基本的に別途施設栄養士より指示行う。
- 主食量についてはそれぞれ大盛り、普通盛り、中盛り、半量、小盛り、その他グラムを指定しています。
 - 副食量についてはそれぞれ普通盛、8割量、7割量、1/2量、1/4量（経口移行の方のみ）
 - 主食について希望者には、食パン（耳なし）とマービージャム使用しサンドパン、薄皮パン 2 個（味はクリーム等）・パン粥も提供。
朝食にパンを食べる方には牛乳が付く方もいられます。
 - 一口大は一口超えるものをカットし（めん時も同様）、果物は物によって缶詰に変更。刻み～ミキサー食は、ムース食（手作りと市販のものを使用）へと移行中。
 - 禁止食材については、主食・副食共に個別にて対応。
 - 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 7 割～1/2 量にして補食（飲み物タイプやムースタイプ）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。
 - 主食すすまず、甘いもの召し上がる方に、漬物の代わりにあんこ

提供。

2. 献立内容
- 毎食 主食、主菜、副菜、漬物
- 朝食・夕食 味噌汁（昼に丼物の時は、すまし汁やスープ付ける）
- 昼食 果物かデザート
- 午前水分 施設で用意した飲み物又は委託側よりジュース等
- 午後水分 牛乳、コーヒ牛乳、フルーツ牛乳、ジョア、ヤクルト、ジュース
- 水分ゼリー 牛乳、カルピス、お茶
- 行事食 別紙参照
3. 配膳時間
- 食事 朝食 7 時 45 分、昼食 12 時、夕食 18 時
- 特養とショートのみ朝 7 時 30 分、昼食 11 時 45 分、夕食 17 時 45 分の早出しあり。
- また、受診・外出時 30 分程度の早出しあり。
- 水分 午前 9 時、午後 13 時 30 分

4. 食数

	朝食	昼食	夕食
特養	60 食	61 食	60 食
ショートステイ	12 食	17 食	13 食
デイサービス	—	22 食	—
配食	—	10 食	18 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。
- 行事食の際に、付添食が 10～20 食必要な場合があります。

5. 納涼祭・つかのめの里フェア・その他の行事について

- ・お花見弁当 … 加算なしで、利用者と職員分合わせて約 30 人分程度のお花見弁当（使い捨て容器は施設で用意）を提供してもらう。職員分は付添食として対応。
（例として）ちらし寿司、魚の煮付け、たまご焼き、肉団子、和え物、デザートを提供してもらう。
- ・納涼祭 … 焼きそば、お好み焼き、焼きカレー、おでん、焼きおにぎり、たこ焼き、フランクフルト、枝豆、デザート

(内容・量はその年によって変更有) と利用者用の個人盛の料理を、加算ありで提供してもらう。食材料費から超過分は施設負担。

- ・つかのめの里フェア … 豚汁 300 人分を準備して頂きます。
(食材費は施設負担)
- ・ボランティアデー … 普段の食事とは別に、来園された方へ食事を提供する。
豚汁 200～350 人分、漬物 150～200 人分
ご飯 150～200 人分 を準備していただきます。
(食材費は施設負担)
- ・グルメの会 (BBQ) … 特養・ショートステイの利用者と職員が付添食として参加 (計 20 名程度)。
加算なしでその日の昼食のかわりにウインナー、野菜、つくね、じゃがバター、豚汁、漬物などの食材・調味料提供してもらう。
- ・鉄板焼きの会 … 各 G ごとに 4 回に分けて開催。
特養・SS の参加できる利用者全員参加する。
加算なしで、主食・漬物・デザートはその日の昼食と同じで、その他に牛肉・豚肉・野菜・お好み焼き (厨房にて調理)・焼きそばの食材・調味料提供してもらう。
- ・手打ちそばの会 … 委託業者より手打ちそば実演出来る方に来てもらい、利用者の前で実演してもらう。その後昼食時に手打ちそばを提供してもらう。
- ・鍋の会 … 各 G ごとに 4 回に分けて開催。
特養・SS の参加できる利用者全員参加する。
加算なしで、主食・漬物・デザートはその日の昼食と同じで、各 G 希望の鍋の食材を提供してもらう。鍋のだし汁は厨房で作って提供してもらう。
(例：寄せ鍋、豆乳鍋、石狩鍋、塩ちゃんこ鍋等)