

## 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・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・そうめんを提供。(朝食にパンを食べる方には牛乳 100m l 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、献立によってはムース食（ソフティアを使用した手作りとしり市販のものを使用）で提供。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 125m l 200kcal、  
ゼリータイプ ライズアップミール  
バナナ、あんこ、ジャム（名簿参照）

- 特殊食品の使用  
減塩正油・マービー・乳カル酵素パウダー・  
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、薬の飲み合わせやアレルギー・主菜の肉・揚げ物のみ対応。

## 2. 献立内容

施設

毎食 主食、主菜、副菜、漬物（夕食は手作りの浅漬）  
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、コーヒ牛乳、ジョア、ヤクルト、ジュース  
水分ゼリーとろみ イオンドリンク・お茶等（とろみ剤は受託負担）  
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

施設

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（20 膳程度）  
水分 午前 10 時、午後 14 時

配食 昼食 10 時 45 分 夕食 16 時 45 分

## 4. 食数

	朝食	昼食	夕食
特養	75 食	75 食	75 食
ショートステイ	14 食	19 食	14 食
デイサービス	—	34 食	—
配食	—	11 食	15 食

- 食数は令和 4 年 6 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（受託側負担）となります。

## 5. 特養祭・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。

### ○ 特養祭

- ・・・令和4年は9月上旬の昼食時に開催。

お食事とアトラクション等を特養・ショートのご利用者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

かにと卵のちらし寿司・銀鮭の西京漬け焼き・

とりひき肉のから揚げ・炊き合わせ・浅漬け・和菓子

模擬店の内容

クリームソーダー（とろみ有と無）・アイスココア等

### ○ 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。

平成30年度模擬店の内容 各250食

フランクフルト・おでん・アイス・カップケーキ・

スイートコーン・飲み物