

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（施設管理）
療養食 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、
特殊食品 （必要時）減塩しょう油、減塩味噌、マービー
新玄、カルシウムごはんの素、
ビタミンアップナール |
| | | <ul style="list-style-type: none">○ 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（中盛）、1/2量、4割量（小盛）○ 主食について希望者には、そうめんや食パン（耳なし）と低カロリ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（低カロリージャム付ける）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などに変更。刻み～ミキサー食は、ムース食（手作りと市販のものを使用）を状況に合わせて提供中。
（今後食事形態見直しを検討中）○ 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となったり状態に合わせて提供。 |
| 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 |

食事時水分 基本的にはうじ茶（パン時紅茶・寿司バイキング時緑茶）
 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（ストロベリー・ブルーベリー）、ジュース
 水分ゼリー 牛乳、カルピス、紅茶
 （トロミ剤は受託負担・カルピスは施設購入）
 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 分の各 G それぞれ 5 食程度の早出しあり。
 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（特養以外は 14 時 30 分）

4. 食数

	朝食	昼食	夕食
特養	68 食	68 食	68 食
ショートステイ	14 食	18 食	15 食
デイサービス	—	24 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。
- 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

- ・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頂きます。食材料費から超過分は施設負担。
- ・つかのめの里フェア … 豚汁約 300 人分を準備して頂きます。
 （内容・量はその年によって変更有、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。

・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、すき焼き、塩ちゃんこ鍋等)

その他、年によって行事や内容等変更あります。

6. その他

・特別献立・バイキング等

… 特養・ショートステイは毎月 2 回、デイサービスは年 6 回各 7 日間、特別食加算にて対応。

・主食主菜セレクト

… 月 2 回 2 種類の定食を提供する。(加算なし)

・デザートセレクト

… 特養・ショートステイは週 1 回、デイサービスは月 1 回 7 日間。

その日の昼のデザートのかわりとして提供し、

基本 3 種類厨房より準備してもらい、利用者に 1 種類選んで頂く。

基本的に内容は

A：固形のデザート（シュークリーム・どら焼き等）

B：ゼリー・プリン・ムース系

C：アイスクリーム

(バニラ・チョコ・抹茶・ストロベリー等)

アイスはディッシャーで盛って提供。

特養・ショートステイは施設側で盛り付け。

・バースデーデザート

… 特養のみ、その日が誕生日の利用者に提供。

事前に食べたいデザートを聞いておき、その日のお昼のデザートに提供。

内容はムース（チョコ・ストロベリー・バナナ等）かアイス（バニラ・チョコ・抹茶・ストロベリー等）にホイップとチョコソースでデコレーションし提供して頂きます。