

おおじまの里の食事について

1. 食事内容

主食 米飯・軟飯・粥・ミキサー粥(スベラカーゼ使用)

あんぱん・食パン(ジャム,マカリン)

副菜 朝食；常食・一口大食・刻み食・極刻み食・

ミキサー食(ミキサーゲル使用)

昼食；常食・ソフト食(ホット&ソフト使用)・

ムース食(ミキサーゲル使用)

夕食；常食・ソフト食・ムース食

経管栄養 (施設管理)

療養食 糖尿病食 1400、1700kcal 等

減塩食 塩分 6g /日

腎臓病食 たんぱく質 40g、塩分 6g

※献立作成は受託側

- 主食の米飯、粥はユニットで炊飯します。その他は厨房より準備してもらいます。量の指定あります。
- ソフト食・ムース食については別紙参照
- 禁止食材については、主菜・副菜・デザート・補食・乳製品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 量にして補食を付けたり、補食のみの食事内容にしたりして状態に合わせて提供。

内容 ドリンクタイプ；クリミール、すっきりクリミール

ゼリータイプ；エンジョイゼリー

2. 献立内容

朝食 主食、主菜、副菜、汁物、牛乳等（コーヒー牛乳、いちごジョア、マスカットジョア、乳酸菌飲料、ジュース）

昼食 主食、主菜、副菜、果物かデザートまたは副副菜
たまにふりかけあり

夕食 主食、主菜、副菜、漬物（手作り含む）、汁物

食事時のお茶 受託負担のほうじ茶（ユニットで作る）

AMPM 水分 施設で用意した飲み物

水分ゼリー イオンドリンクのゼリー・エンシュアのゼリー

3. 配膳時間 食事 朝食 7 時 40 分、昼食 11 時 40 分、夕食 17 時 40 分
昼夕食の常食、朝食の副食の盛り付けはユニットで行う。
（温冷カート 8 台使用）
ソフト食、ムース食は厨房で盛り付け。
※R4 年 10 月～R5 年 3 月 夕食 17 時 10 分配膳（施設の都合により）

4. 食数

	朝食	昼食	夕食
特養	71 食	71 食	71 食

○ 食数は令和 4 年 6 月平均。

5. 行事等について（全て加算は差額を実費で請求）

○ 喫茶・ユニット、クラブのおやつ作り・・・随時

喫茶のお菓子の発注・盛り付け

おやつ作りの材料の発注と計量等準備。

○ おおじまの里まつり・・・毎年 8 月第 4 日曜

模擬店の準備と当日出店の協力

（平成 30 年・・・焼きそば、フランクフルト、チョコバナナの調理協力）

○ バイキング・・・年 2 回（基本的に 5 月と 11 月）

2 か所にセッティング・提供の協力

○ 寿司バイキング・・・年 1 回（2 月上旬）

全入居者に生寿司提供

一つのユニットで実演を行う。（ショーケース貸出あり）

○ その他季節に合わせた行事食

4 月 春のお膳

5 月 端午の節句、三条祭り

8 月 三条夏祭り、お盆

9 月 敬老の日

12 月 クリスマス、忘年会、大晦日

1 月 元旦、小正月

3 月 桃の節句