

食事概要

1日の食事内容

★朝食(1週間サイクル)

月	火	水	木	金	土	日
パン (パン粥) 1品	おじゃ 1品	パン (パン粥) 1品	おじゃ 1品	パン (パン粥) 1品	おじゃ 1品	おじゃ 1品
ジュース (牛乳)	ジュース (牛乳)	ジュース (牛乳)	ジュース (牛乳)	ジュース (牛乳)	ジュース (牛乳)	ジュース (牛乳)

※(火)(木)(土)(日)はパン食の対応も可能

★昼食

主食 + 副食2品 ※メニューにより変動

★夕食

主食 + 副食2品 ※メニューにより変動

★おやつ

菓子類



形態調整食の対応について

★主食

	米飯	軟飯	全粥	ゼリー粥 ※フルチ状	酵素粥 (注入食のみ)
朝食	おじや or おじやゼリー (パン or パン粥ゼリー)				
昼食	○	○	○	○	○
夕食	○	○	○	○	○

※米飯、軟飯についてはカロリー調整食としてマンナンご飯を用意しています。

★副食

	常食(一口大)	きざみ食	押しつぶし食	ゼリー食	ミキサー食	注入食 (胃瘻食)
朝食	○	○	—	—	○	—
昼食	○	○	○	○	○	○
夕食	○	○	○	○	○	○
おやつ	○	○	—	—	○	—



食事内容の1例

<常食>

一般の食事より少しやわらかめに仕上げています。

食べやすい大きさにカットしています。

噛み切り難い食材は使用していません(こんにゃく、えのき、きくらげ、わかめなど)



主食の組み合わせ

米飯が基本(マンナンも含む)

<きざみ食>

食材を2~3mmにカットしています。

肉は団子状にして加工をしています。

液体はとろみ状にしています。



主食の組み合わせ

米飯・軟飯・全粥



<押しつぶし食>

野菜は一口大にカットし、長時間加熱することにより、スプーンの背で力をさほど加えずに「押しつぶせる」くらいに仕上げています。

見た目は常食に近いです。

加熱してもやわらかくならない食材はミキサーで細かくします。

肉や魚介類、一部の野菜については、市販のムース食材を使用しています。

※ベーコンやハムは細かくしても粒が残るため、市販のムースに置き換えて使用しています。

液体はとろみ状にしています。



主食の組み合わせ

軟飯・全粥・ゼリー粥

<押しつぶしミキサー食・注入食/押しつぶしゼリー食>

押しつぶし食をミキサーにかけ、なめらかにしたものです。

ミキサーにかけて、とろみ剤を加えて仕上げたものが「ミキサー食」「注入食」

ゲル化剤(ゼリー剤)を加えて固めたものが「ゼリー食」です。

主食の組み合わせ

ゼリー粥・酵素粥(注入食のみ)

