

栄養科のご紹介

ご利用者様にとって、食事は大きな役割を担います。楽しい食事時間が過ごせるメニューの工夫をはじめ、重度の嚥下機能障害に配慮したお料理の提供に努めています。

構成スタッフ

〈施設〉 … 献立・発注・栄養管理 全般
管理栄養士 2名

〈委託〉 … 厨房業務（調理・配膳・洗浄）
富士産業株式会社 栄養士、調理師 1名
調理補助 5名

食事紹介（形態調整食も含む）

常食

一口大 噛み切り難い食材は使用しない
一般の食事よりやわらかめ

きざみ食

2～3 mmカット 肉類は団子状
液体はすべてとろみ付き

押しつぶし食

食材を長時間くたくた煮
基本一口大、硬い食材はミキサー 一部ムース素材使用
液体は全てとろみ付き

押しつぶしミキサー食

押しつぶし食をミキサーにかけたもの
液体は全てとろみ付き

押しつぶしゼリー食

押しつぶし食をミキサーにかけ固めたもの

注入食（胃瘻食）

押しつぶし食をミキサーにかけたもの

主食の種類 米飯・軟飯・マンナン・酵素粥・ゼリー粥・パン・パン粥ゼリー

その他 カロリー調整食、一部治療食も取り扱っています

魚のパン粉焼き



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 ジュース (牛乳)	おじや 1品 ジュース (牛乳)	パン (パン粥) 1品 ジュース (牛乳)	おじや 1品 ジュース (牛乳)	パン (パン粥) 1品 ジュース (牛乳)	おじや 1品 ジュース (牛乳)	おじや 1品 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

火、木は特別メニュー 毎月1日はカレーライス（土日祝の場合は月最初の平日）

★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	ゼリー粥 ※フルーチェ状	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	○	○	○	○

★副食

	常食	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

鶏の生姜焼



豚玉葱の炒め物



〈常食〉

- ・一般の食事より少し柔らかめ
- ・食べやすい大きさにカット
- ・噛み切り難い食材の使用はなし（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カット
- ・肉は団子状に加工
- ・液体はとろみ状



主食の組み合わせ：米飯、軟飯

〈押しつぶし食〉

- ・野菜を一口大にカットし、長時間の加熱をすることで、スプーンの背でさほど力を加えずに、押しつぶせる硬さ
- ・見た目は常食と類似
- ・加熱しても柔らかくならない食材はミキサーで細かく
- ・肉や魚介類、一部の野菜は、市販のムース素材を使用
※ベーコンやハムは細かくしても粒が残るため、市販のムース素材に置き換え
- ・液体はとろみ状



主食の組み合わせ：軟飯、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
- ・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「ゼリー食」

主食の組み合わせ：ゼリー粥、酵素粥（注入食のみ）

ミキサー食



ゼリー食

