

## お食事について

入所前にアンケートを実施しており食事の嗜好をお聞きして、嫌いなものは出さないように対応しています。

食席などもできるだけ希望に添えるように配慮します。



## 食事形態

当苑では次のような食事形態で食事を提供しています。

### <主食>

	ごはん	軟飯	粥	ミキサー粥	パン粥
形態	少し軟らかめに炊いてあります。	ご飯と粥を混ぜて中間の軟らかさにした物です。	普通のお粥です。	粥をミキサーにかけ、ペースト状にしてトロミをつけた物です。	たんぱく質・鉄・亜鉛などを強化したパン粥の素で作成しています。
対象者	ご飯が食べられる方。	ご飯は硬くて食べにくい、粥が嫌な方。	ごはんが食べにくい方。	嚥下・咀嚼が困難な方。	甘みがあるため、お粥やミキサー粥などの食べが悪い方。



ごはん



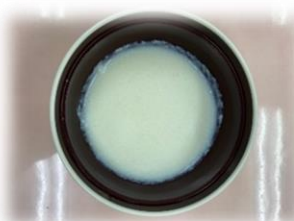
軟飯



粥



ミキサー粥



パン粥

※個別でパンやおにぎりも対応しています。



<副食>

## 常菜

一般の食事と同じですが、高齢者に配慮し食材をやわらかめにした食事です。

<対象者>

咀嚼・嚥下に問題がない方。



## 大きざみ菜

噛み切り不要の一口サイズにしてある食事  
小スプーンにのる大きさです。

<対象者>

片マヒがある方（食事用具で一口サイズにすることが困難）や、咀嚼が少し困難な方。



## きざみ菜

常菜を包丁やフードカッターなどで刻んだ  
食事です。豆腐などはそのままです。

<対象者>

自歯がない、義歯の無い方。噛む力が  
落ちてしまったが飲み込む力は残っている方。



## ムース

常菜をミキサーにかけピューレ状にして  
ムース状に固めた食事です。

<対象者>

咀嚼・嚥下が困難な方。  
（食事を舌で押しつぶす力がある方。）



## ミキサー菜

常菜をミキサーにかけピューレ状に  
してトロミをつけた食事。トロミを  
つけることで飲み込みを助けます。

<対象者>

咀嚼・嚥下が困難な方。  
誤嚥の危険性が高い方。



※お茶など水分を好まない方などにお茶ゼリーやスポーツドリンクゼリーを作成してお出ししています。

# 行事食

お食事で季節を感じていただけるように、行事食を提供しています。

1月	正月（おせち料理） 七草粥
2月	節分（太巻き） バレンタイン
3月	ひな祭り（生ちらし） おはぎ
4月	春の和菓子
5月	こどもの日（お子様ランチプレート）
6月	手まり寿司
7月	七夕（七夕そうめん） 土用の丑の日（うな丼）
8月	夏祭り（屋台風ランチプレート） お盆（天ぷら）
9月	十五夜（月見そば） おはぎ 敬老の日（お赤飯）
10月	ハロウィン
11月	握り寿司
12月	冬至（かぼちゃ） クリスマス 大晦日（そば汁）



おせち料理



おせち料理（ムース）



節分



握り寿司



ハロウィン



クリスマス



令和2年から全国のご郷土料理を献立に取り入れています。  
料理や特産品についての説明を掲示し利用者様に見ていただいています。

令和2年

5月岩手県、6月大分県、7月愛知県、8月沖縄県、9月香川県、10月宮城県、11月山梨県、  
12月青森県

令和3年

1月福島県、2月山形県、3月高知県、4月長崎県、5月長野県、6月鳥取県、7月宮崎県



山形県

長崎県



宮城県



高知県



愛知県

