

施設名： ひだまり久世	所属名：
電話番号： 0774-54-7539	

学会分類 2013	食事の名称 エネルギー量	形態	食事の特徴	1食分の写真
0j	(設定なし)			
0t	(設定なし)			
1j	ゼリー食	少しザラつきのあるゼリー  (提供者が2名以下の場合、一部既製品のカップゼリー等で対応)	<主食>均一なゼリー粥(全粥にゼリーメイクを加え、ミキサーにかけゼリー状にしたもの)が基本。ミキサー粥、全粥も選択可。  <副食>食材をミキサーにかけ、ゼリーメイクでゼリー状にしたもの。メインだけは未対応。フルーツはフルーツゼリーの素で作製。	
2-1	ミキサー食  1200kcal/日	なめらかなペースト状か ムース・ゼリー状  	<主食>均一なミキサー粥(全粥にトロメイクを加え、ミキサーにかけたもの)が基本。ゼリー粥、全粥も選択可。  <副食>食材をミキサーにかけ、トロメイクでとろみをつけて提供。茶碗蒸しや卵豆腐は、具をミキサーにかけた上で蒸し、形のあるままで提供。	
2-2	(設定なし)			
3	(設定なし)			
4	刻み食  1500kcal/日 (主食量の変更によるエネルギー調整可)	弱い咀嚼力で摂取できるよう、細かく調理したもの  	<主食>全粥、軟飯、米飯から選択可。  <副食>通常食と同様に、ある程度軟らかく調理したものを、5mm程度にカットしている。	
	ソフト食  1500kcal/日 (主食量の変更によるエネルギー調整可)	歯がなくても摂取できるよう、軟らかく調理したもの  	<主食>全粥、軟飯、米飯から選択可。  <副食>加熱時間を長く取る、ミキサーにかけた肉・魚を卵白や片栗粉を使用して再形成する等、軟らかく調理している。軟らかく調理することが難しい食材は、5mm程度にカットしている。	