

施設名：横手通り43番地「庵」

| 学会<br>分類<br>2021 | 食事の名称<br>エネルギー量                          | 形態が分かる<br>1品の写真                                                                     | 食事の特徴                                                                                                                                                                                                                                                | 1食分の写真                                                                                | UDF<br><br>ユニバーサルデザインコード<br>(参考) |
|------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0 j              | (設定なし)                                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                       | —                                                                                                                   |
| 0 t              | (設定なし)                                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                       | —                                                                                                                   |
| 1 j              | (設定なし)                                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                       | かまなくて<br>よい                                                                                                         |
| 2 - 1            | ミキサー食                                    |  | <p>&lt;主食&gt; ミキサー粥とろみ、ゼリー粥など</p> <p>&lt;副食&gt; ミキサーでペースト状にする(粒がなく滑らかで均質なもの)</p> <p>繊維が強い場合は濾して滑らかな状態にする</p> <p>絹豆腐や茶碗蒸し(具はミキサー)、ゼリー、ヨーグルトはミキサーにはかけずに提供する</p> <p>とろみは、薄いとろみ、中間のとろみ、濃いとろみから選ぶ</p> <p>汁物の具はミキサーにかけ、汁はとろみをつける</p>                       |                                                                                       | かまなくて<br>よい                                                                                                         |
| 2 - 2            | ペースト食<br>1500～1700kcal<br>※主食量の調整により変化する |  | <p>&lt;主食&gt; 全粥とろみ、ミキサー粥とろみ、ゼリー粥など</p> <p>&lt;副食&gt; ミキサーやブレンダーでペースト状にする(柔らかい粒などを含む不均質なものを除く)</p> <p>絹豆腐や茶碗蒸し(具はミキサー)、ゼリー、ヨーグルトはミキサーにはかけずに提供する</p> <p>とろみは、薄いとろみ、中間のとろみ、濃いとろみから選ぶ</p> <p>汁物の具はミキサーにかけ、汁はとろみをつける</p>                                 |  | かまなくて<br>よい                                                                                                         |
| 3                | ゼリー食<br>1500～1700kcal<br>※主食量の調整により変化する  |  | <p>&lt;主食&gt; 全粥や全粥とろみ、ミキサー粥とろみ、ゼリー粥など</p> <p>&lt;副食&gt; 食材と同量程度の出し汁を用いてミキサーにかけ、ゲル化剤(スベラカーゼ)でかためる</p> <p>献立によっては、とろみあんなどをかける</p> <p>絹豆腐や茶碗蒸し(具はミキサー)、ゼリー、ヨーグルトはそのまま提供する</p> <p>汁物は具をミキサーにかけ、ゲル化剤(スベラカーゼ)でかためる</p> <p>※栄養補助食品は個人の嚥食能力・必要量に応じて検討する</p> |  | 舌で<br>つぶせる                                                                                                          |
| 4                | (設定なし)                                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                       | 舌で<br>つぶせる<br><br>歯ぐきで<br>つぶせる<br><br>容易に<br>かめる<br><br>(一部)                                                        |