

栄養科

ご利用者さまにとって、お食事はとても大きな役割を担っています。楽しい食事時間が過ごせるメニューの工夫をはじめ、重度の摂食嚥下障害に配慮したお食事の提供に努めています。

<構成スタッフ>

施設管理栄養士:1名(献立・発注・栄養管理 全般)

委託スタッフ(富士産業株式会社):調理師1名

栄養士2名

調理補助3名



<食事内容(形態調整食も含む)>

★主菜、副菜の形態

常食(一口大)	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い
キザミ食	食材は2~3mmにカット 肉類は団子状 液体はすべてとろみ付き
押しつぶし食	食材は時間をかけてやわらかく (舌と上あごで押しつぶせるかたさを目指しています) 基本一口大、固い食材はミサー 一部ムース素材を使用 液体はすべてとろみ付き
押しつぶしミキサー食	押しつぶし食をミサーにかけたもの
押しつぶしゼリー食	押しつぶし食をミサーにかけ、ゼリー状に固めたもの
注入食(胃瘻食)	押しつぶし食をミサーにかけたもの

★主食の種類

米飯・軟飯・全粥・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。