



# 栄養課のご紹介



当園を生活の拠点とすご利用者さまにとって、お食事はとても大きな役割を担います。飽きのこないバラエティーに富んだ内容であることはもちろんのこと、重度の摂食嚥下機能障害に配慮したお料理の提供に努めています。

平成24年4月厨房業務委託化に伴い、当園のお食事内容も見直しを行いましたので改めてご紹介させていただきます。

## 構成スタッフ

<施設> ... 献立・発注・栄養管理 全般

管理栄養士 1名

<委託> ... 厨房業務(調理・配膳・洗浄)

富士産業株式会社 調理師 1名

栄養士 1名

調理補助 5名

## 食事紹介

### 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

棒々鶏



バーガーセット



### キザミ食

2~3mm カット  
肉類は団子状  
液体は全てとろみ付



### 押しつぶし食

素材を長時間クタクタ煮  
基本一口大、固い素材はミキサー  
一部ムース素材使用  
液体は全てとろみ付



### 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



### (ゼリー食)

ゼリー食は現在検討中

### 主食の種類

米飯・軟飯・全粥・ゼリー粥・パン・パン粥ゼリー