

施設名：特別養護老人ホーム ヴィラ鳳凰	所属名：栄養科
電話番号：0774-25-2577 (代)	

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
0 j				
0 t				
1 j	ゼリー食 副食のみ：725kcal/日 主食の提供が可能であれば 計 1050～1300kcal まで調整可能	既製品のおかずゼリーを 数種類日替わりで使用 	おかずゼリー(既製品)1個 甘いゼリー(メイバランスゼリー等)1 個 〈主食〉主食提供が可能な場合は、均質 でべたつきのないゼリー粥(スベラカ ーゼ使用)、もしくはペースト粥を選 択	
2-1	ペースト食 基本：1080kcal/日 主食量の調整により、 1080～1360kcal 必要に応じて付加食で 更に増量は可能	なめらかなペースト状、 ムース状、ゼリー状 	〈主食〉均質でべたつきのないゼリー 粥(スベラカーゼ使用)、もしくはペ ースト粥、全粥を選択 〈副食〉食材をミキサーにかけてとろ み調整食品でとろみをつけている	
2-2	ペースト食 ※ペースト食が2段階 あるわけではない		基本的には2-1で提供しているが、卵 料理等、食材によってはやや不均質と なり2-2に該当するものがある	
3	ソフト食 基本：1380kcal/日 主食量の調整により、 1100～1380kcal。 必要に応じて付加食で 更に増量は可能	形はあるが、舌と上顎で 押しつぶし可能 	〈主食〉基本的には全粥とし、必要に応 じてゼリー粥(スベラカーゼ使用)、も しくはペースト粥を選択可能 〈副食〉食材をミキサーにかけスベラ カーゼを使用して形成している。主菜 に既製品のムース食品を使用するこ ともある	
	おまじり食 基本：1380kcal/日 主食量の調整により、 1100～1380kcal。 必要に応じて付加食で 更に増量は可能	押しつぶし可能な軟らかい 食材を使用し離水に配慮し とろみをつけている 	〈主食〉基本的には全粥とし、選択可能 〈副食〉食材をみじん切りにして軟ら かく調理し、とろみ調整食品を使用し てとろみをつけている	
4	5分菜食 基本：1180kcal/日 主食量の調整により、 1150～1370kcal。 必要に応じて付加食で 更に増量は可能	弱い咀嚼力でも摂取できる よう、軟らかく調理して いる 	〈主食〉選択可能 〈副食〉軟らかい食材を軟らかく調理 している。野菜は短冊切り、千切り、 1cm角、みじん切りなど料理方法や 食材に応じて変更している	

※刻み食もありますが、嚥下調整食には含まれないため記載していません。