

食事形態早見表

形態	常菜	一口大	きざみ	ソフト	ミキサー	ゼリー
特徴	やわらかめに調理されています	1.5cm角	0.5cm角	歯茎や舌で潰せるやわらかさ	ピューレ状で飲み込みやすい	つるんとした食感おせにくい
食事例						
咀嚼嚥下	難					易

☆当施設のお食事は、(株)ナリコマエンタープライズ(クックチル)を使用しています。

☆常菜がやわらかく調理されているため、軟菜の方も常菜でお召し上がりいただけます。

対応療養食

食種	糖尿病食	脂質異常食	心臓食	腎臓食	貧血食	肝臓食
特徴	適正エネルギー ・1200kcal ・1400kcal ・1600kcal バランス良い食事	適正エネルギー バランス良い食事	塩分6g未満の食事	塩分6g未満の食事	適正エネルギー バランス良い食事	適正エネルギー バランス良い食事

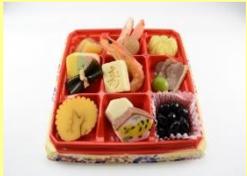
対応禁食

2023/12/21現在

食品	納豆	揚げ物	えび	かに	青魚	そば
----	----	-----	----	----	----	----

✳️ 禁止食品に関しては、入所前に要相談となります。

行事食・郷土料理

	1月	3月	5月	7月	9月	12月
食事例						
	おせち料理 七草粥(人日の節句) 刺身盛り(小正月) 衣笠井(京都府)	ちらし寿司(桃の節句) ちゃつ(三重県) 浦上そばろ(長崎県)	オムライス(端午の節句) 刺身盛り(母の日) 味ぶかし(岩手県) 深川飯(東京都)	セタソーメン たご飯(半夏生) おろしそば(福井県)	刺身盛り(敬老の日) ちらし寿司(重陽の節句) さつま芋ご飯(十五夜) いもたき(愛媛県)	年越しそば オムライス(クリスマス) かぼちゃ料理(冬至) ざっぱ煮(福岡県)

✳️ 上記は、提供している行事食・郷土料理の一部になります。

✳️ 毎月、麺料理(常菜食・ソフト食・ミキサー食・ゼリー食対応)の提供があります。

おやつ・レクリエーション

	4月	7月	9月	10月	11月	12月
例						
	さくらもち	流しそうめん	敬老の日 (ご長寿亀さんカステラ &ゼリー)	りんご蒸しパン ～キャラメル風味～	紅葉ようかん	クリスマスケーキ

✿15時に提供しているおやつに加え、季節に合わせたおやつ提供や利用者様と一緒に作るレクリエーション活動もしております。

✿各レクリエーション活動についてはホームページに掲載しておりますのでぜひご覧ください。