

お食事について

入所前にアンケートを実施しており食事の嗜好をお聞きして、嫌いなものは出さないように対応しています。

食席などもできるだけ希望に添えるように配慮します。

食事形態

当苑では次のような食事形態で食事を提供しています。



<主食>

	ごはん	軟飯	粥	ミキサー粥	パン粥
形態	少し軟らかめに炊いてあります。	ご飯と粥を混ぜて中間の軟らかさにした物です。	普通のお粥です。	粥をミキサーにかけ、ペースト状にして酵素の入ったトロミ剤で固めた物です。ベタつきなく食べられます。	たんぱく質・鉄・亜鉛などを強化したパン粥の素で作成しています。
対象者	ご飯が食べられる方。	ご飯は硬くて食べにくい、粥が嫌な方。	ごはんが食べにくい方。	嚥下・咀嚼が困難な方。	甘みがあるため、お粥やミキサー粥などの食べが悪い方。



ごはん



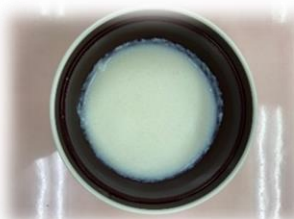
軟飯



粥



ミキサー粥



パン粥

※個別でパンやおにぎりも対応しています。



<副食>

常菜

一般の食事と同じですが、高齢者に配慮し食材をやわらかめにした食事です。

<対象者>

咀嚼・嚥下に問題がない方。



大きざみ菜

噛み切り不要の一口サイズにしてある食事
小スプーンにのる大きさです。

<対象者>

片マヒがある方（食事用具で一口サイズにすることが困難）や、咀嚼が少し困難な方。



きざみ菜

常菜を包丁やフードカッターなどで刻んだ
食事です。豆腐などはそのままです。

<対象者>

自歯がない、義歯の無い方。噛む力が
落ちてしまったが飲み込む力は残っている方。



ムース

常菜をミキサーにかけピューレ状にして
ムース状に固めた食事です。

<対象者>

咀嚼・嚥下が困難な方。
（食事を舌で押しつぶす力がある方。）



ミキサー菜

常菜をミキサーにかけピューレ状に
してトロミをつけた食事。トロミを
つけることで飲み込みを助けます。

<対象者>

咀嚼・嚥下が困難な方。
誤嚥の危険性が高い方。



※お茶など水分を好まない方などにお茶ゼリーやスポーツドリンクゼリーを作成してお出ししています。

行事食

お食事で季節を感じていただけるように、行事食を提供しています。

1月	正月（おせち料理） 七草粥
2月	節分（太巻き） バレンタイン
3月	ひな祭り（生ちらし） おはぎ
4月	春の和菓子
5月	こどもの日（お子様ランチプレート）
6月	手まり寿司
7月	七夕（七夕そうめん） 土用の丑の日（うなぎのちらし寿司）
8月	夏祭り（屋台風ランチプレート） お盆（天ぷら）
9月	十五夜（月見そば） おはぎ 敬老の日（お赤飯）
10月	ハロウィン
11月	握り寿司
12月	冬至（かぼちゃ） クリスマス 大晦日（そば汁）



おせち料理



おせち料理（ムース）



ひな祭り



握り寿司



ハロウィン



クリスマス



令和2年から全国のご郷土料理を献立に取り入れています。
料理や特産品についての説明を掲示し利用者様に見ていただいています。

令和2年

1月	—	2月	—	3月	—	4月	—	5月	岩手	6月	大分
7月	愛知	8月	沖縄	9月	香川	10月	宮城	11月	山梨	12月	青森

令和3年

1月	福島	2月	山形	3月	高知	4月	長崎	5月	長野	6月	鳥取
7月	宮崎	8月	徳島	9月	佐賀	10月	群馬	11月	山口	12月	北海道

令和4年

1月	秋田	2月	石川	3月	神奈川	4月	岐阜	5月	茨城	6月	福井
7月	埼玉	8月	奈良	9月	鹿児島	10月	広島	11月	東京	12月	栃木

令和5年

1月	大阪	2月	島根	3月	静岡	4月	福岡	5月	千葉	6月	和歌山
7月	京都	8月		9月		10月		11月		12月	



静岡県

3月の郷土料理 静岡県

～御厨そば～
出し汁に鶏肉を使用しているのも独特の特徴で、具材として「鶏肉」、「しいたけ」、「にんじん」を使用したものが基本レシピとして受け継がれています。

～金すの田楽～
田楽などみそを使った料理と相性がよく、好まれている。初夢に見ると縁起がよいとされる「一富士、二鷹、三茄子」のなすのことだといわれ、徳川家康が好んだとして知られている。



高知県



宮城県

～郷土料理 宮城県～
今回は仙台3大名物の2つであるずんだもち（おぼぎ）・笹かまぼこを、楽しんで頂きたいと思います。

枝豆をすりつぶした甘い餡を餅や白玉につけて食べる料理

すり身を笹の葉に成形した食感が楽しいかまぼこ
たくさんのアミノ酸で美容効果も！

おくずかけは家族が集まるときに食べるどろみのついた野菜たっぷり汁

～3月の郷土料理 高知県～

こけら寿司は魚のほくし身をすし飯に重ねてその上から人参や椎茸、卵をちりばめた押し寿司。〈喜びを重ねる〉にかけてお祝いや祭りには欠かせない料理。

高知県の柑子の生産量は日本一！
今回の唐揚げのゆずソースにも使用していますが、こけら寿司にも柚子酢、たいものころがしにも柚子の皮を入れたりします。
消費量も日本一！